ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 367 NOVEMBRE 2016

Bell'Italia

30 *anni*

EURO 4,00 IN ITALIA

LA COLLEZIONE • NAPOLI
PALAZZO ZEVALLOS STIGLIANO

LA SCOPERTA • ROMA
L'AULA GOTICA DEI SANTI QUATTRO CORONATI

IL MUSEO • VENEZIA
PALAZZO MOCENIGO

ARTE CONTEMPORANEA • PRATO
IL NUOVO CENTRO PECCI

IL PARCO • PIEMONTE
VAL GRANDE

IL PAESAGGIO *Trentino*
VALLE DEI LAGHI
A due passi da Trento, una terra da scoprire tra antichi castelli, borghi e distillerie

il weekend
CITTÀ DI CASTELLO
Nel borgo umbro fra arte antica e contemporanea

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Poste Italiane Spa - Sped. In A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/MI - Austria € 9,90 - Belgio € 8,20 - Francia € 8,90 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna lgs 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cont.) € 6,90 - Svizzera chf 14,00 - Canton Ticino chf 12,50 - Principato di Monaco € 8,90 - Spagna € 8,00

ISSN 0394 - 7203

9 770394 720006 60367

Michelle Hunziker
#istantidigioia

In copertina: castel Toblino nella valle dei Laghi, in Trentino.
Foto di: Albert Ceolan

AUTUNNO _ A TAVOLA

È in edicola lo speciale L'Italia del Gusto

Da sempre un appuntamento fisso della nostra rivista è l'articolo "Buona Italia", un itinerario goloso, affidato alla penna di Auretta Monesi, che suggerisce belle e buone soste in uno spicchio della Penisola. Lo stesso spirito guida il nostro primo speciale "L'Italia del gusto": dieci proposte di viaggio fra le eccellenze gastronomiche del Bel Paese, attraverso i paesaggi che le esprimono. Alla fine, un ricco carnet di indirizzi e, per ogni territorio, un menu rappresentativo con le ricette suggerite da uno chef. Più di 200 pagine, in edicola a 6,20 euro.

di Emanuela Rosa-Clot, **Direttore di Bell'Italia**

L'ARTE CHE EMOZIONA, DAL MEDIOEVO A CARAVAGGIO

Gli affreschi dell'Aula Gotica dei Santi Quattro Coronati, a Roma

Grazie Roma, perché ci stupisci ancora. Nella città più visitata e raccontata ci sono luoghi rimasti inediti dove andare alla ricerca di quelle emozioni che solo la bellezza può regalare. Come è successo nel 1996 alla storica dell'arte Andreina Draghi, quando sotto sette strati di intonaco ha scoperto un'incredibile serie di affreschi del XIII secolo in un ambiente del monastero dei Santi Quattro Coronati, a pochi passi dal Colosseo. Ci sono voluti molti anni per far emergere gli ancora brillanti colori del ciclo dedicato in particolare ai *Mesi* dell'anno e alle *Virtù*. Una rara testimonianza della pittura medievale romana, che purtroppo, per ora, si può visitare soltanto due giorni al mese, anche per non disturbare le monache di clausura che ancora vivono nel monastero.
Anche Napoli rivela i suoi tesori. Come quelli custoditi nel palazzo dell'ex Banca Commerciale Italiana, ora sede del polo culturale di Intesa Sanpaolo, le Gallerie d'Italia. Si tratta di una collezione di dipinti e sculture, a partire dal Seicento, allestita nelle magnifiche sale decorate di Palazzo Zevallos Stigliano, che affaccia sulla centralissima via Toledo. La gemma della raccolta è una grande opera di Caravaggio, il *Martirio di Sant'Orsola*, l'ultimo dipinto conosciuto del maestro. Ma il merito di questa collezione privata, messa a disposizione del pubblico, è soprattutto quello di raccontare in modo omogeneo la storia e l'identità napoletana.

Novembre 2016

Novembre 2016

Bell'Italia

DIRETTORE RESPONSABILE
Emanuela Rosa-Clot
emanuelarosaclot@cairoeditore.it

Responsabile Ufficio centrale
Elisabetta Planca Caporedattore
elisabettaplanca@cairoeditore.it
Ufficio centrale
Rossella Giarratana Caporedattore
rossellagiarratana@cairoeditore.it
Pietro Cozzi pietrocozzi@cairoeditore.it
Giovanni Mariotti giovannimariotti@cairoeditore.it
Barbara Roveda barbararoveda@cairoeditore.it
Redazione
Filippo Cerrina Feroni Inviato
filippocerrina@cairoeditore.it
Lara Leovino laraleovino@cairoeditore.it
Elena Magni elenamagni@cairoeditore.it
Carlo Migliavacca carlomigliavacca@cairoeditore.it
Sandra Minute sandraminute@cairoeditore.it
Raffaella Piovan raffaellapiovan@cairoeditore.it
Photo Editor
Milena Mentasti milenamentasti@cairoeditore.it
Susanna Scafuri susannascafuri@cairoeditore.it
Art director
Luciano Bobba lucianobobba@cairoeditore.it
Corrado Giavara corradogiavara@cairoeditore.it
Simona Restelli simonarestelli@cairoeditore.it
Impaginazione
Franca Bombaci francabombaci@cairoeditore.it
Francesca Cappellato
francescacappellato@cairoeditore.it
Isabella di Lernia isabelladilernia@cairoeditore.it
Claudia Pavesi Caposervizio
claudiapavesi@cairoeditore.it

Segreteria e ricerca iconografica
Mara Carniti maracarniti@cairoeditore.it
Paola Paterlini paolapaterlini@cairoeditore.it

Progetto grafico e consulenza creativa
Silvia Garofoli www.silviagarofoli.com

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
Fiammetta Bonazzi, Luisella Colombo, Giuseppe De Biasi, Sandra Fiore, Silvia Frau, Fabio Isman, Albano Marcarini, Uberto Martinelli, Auretta Monesi, Antonio Paolucci, Manuela Piancastelli, Anna Pugliese, Vittorio Sgarbi, Claudia Sugliano, Angelo Surrusca

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI
divisione di

CAIRO EDITORE

PRESIDENTE
Urbano Cairo
DIRETTORE GENERALE
Giuseppe Ferrauto
CONSIGLIERI
Andrea Biavardi, Alberto Braggio, Giuseppe Cairo, Ugo Carenini, Giuliano Cesari, Giuseppe Ferrauto, Uberto Fornara, Marco Pompignoli, Mauro Sala
CAIRO EDITORE S.P.A.
DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
corso Magenta 55, 20123 Milano, tel. 02 433131, fax 02 43313927, www.cairoeditore.it
(e-mail: bellitalia@cairoeditore.it)
ABBONAMENTI: tel. 02 43313468, orario 9/13, da lunedì a venerdì
abbonamenti@cairoeditore.it
UFFICIO DIFFUSIONE: tel. 02 43313333
diffusione@cairoeditore.it

Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori 15, 37131 Verona. **Centro Stampa** via Enrico Fermi 2/A - 20060 Pozzo d'Adda (MI)
Distribuzione per l'Italia e per l'estero: SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" S.p.A., via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Milano).

Accertamento diffusione: Certificato n. 2756 del 14.12.1994 Periodico associato alla FIEG (Feder. Ital. Editori Giornali)

Dal 28 ottobre 2016 al 29 gennaio 2017

Maria Mater Misericordiae

Senigallia, Palazzo del Duca

a cura di Regione Marche

in collaborazione con Cei e Anci Marche

OSIMO

Lotto, Artemisia, Guercino. Le stanze segrete di Vittorio Sgarbi

Palazzo Campana
Dal 18 marzo 2016
al 15 gennaio 2017

LORETO

La Maddalena tra peccato e penitenza

Loreto, Museo-Antico Tesoro della Santa Casa
Dal 3 settembre 2016
all'8 gennaio 2017

blog: www.destinazionemarche.it
numero verde: 800 222 111

a cura di
Giovanni Morello e Stefano Papetti

+39 366 6797942 www.comune.senigallia.an.it

Progetto grafico Social Media Team Marche

www.turismo.marche.it

#destinazionemarche

I collaboratori di questo numero

Fabio Isman

Monzese di famiglia triestina, vive a Roma dal 1970, dove ha lavorato per 40 anni a *Il Messaggero*. Dal 1980 si occupa di beni culturali, un tema su cui ha scritto diversi libri: l'ultimo è *Andare per le città ideali* (il Mulino). Suo il servizio sull'Aula Gotica dei Santi Quattro Coronati, a Roma (p.60).

Luciano Romano

Nato a Napoli, dopo aver lavorato come fotografo di teatro si dedica alla sua personale ricerca suoi nuovi linguaggi dell'immagine. I suoi lavori sono conservati al MAXXI di Roma e alla Rauschenberg Foundation di New York. Per questo numero ha ritratto Palazzo Zevallos Stigliano (p.84).

Uberto Martinelli

Laureato in Lettere moderne, musicista e giornalista, dopo il diploma in pianoforte ha tenuto più di duecento concerti. Critico musicale e autore di saggi, è anche appassionato di equitazione ed è stato direttore di *Cavallo Magazine*. Suo il servizio weekend su Città di Castello (p.108).

Fiammetta Bonazzi

Giornalista, nata sul lago Maggiore, è appassionata di green life e architettura sostenibile. Collabora con *Vogue Italia*, *Marie Claire Maison*, *Flair* e la Radio della Svizzera Italiana. Direttore di *Tuttocai*, rivista del Club Alpino Italiano di Arona, in questo numero ci racconta la val Grande (p.98).

Scorcio della val Pogallo, nel Parco Nazionale della Val Grande

LE IMMAGINI DI QUESTO NUMERO

Contributor: Fiammetta Bonazzi/foto di Ugo Panella. Valgrande/Alberto Nardi (p.8). **Lettere:** Gabriele Croppi, Matteo Pericoli (p.10). **Notizie:** photo Opificio delle Pietre Dure, Korab Image (p.14). **Il patrimonio salvato:** Fondazione San Domenico (pgg.18, 19), Retake Roma (p.19). **Appuntamento con Vittorio Sgarbi:** Toni Lodigiani - Museo Diocesano Francesco Gonzaga (pgg.24, 25). **In viaggio con Antonio Paolucci:** Foto Governatorato dello S.C.V. - Direzione dei Musei (pgg.26, 28). **Appuntamenti con i festival:** Roberto Cifarelli (p.30). **Appuntamenti del gusto:** Francesca Sara Cauli (p.34). **Scheda Venezia:** Mark E. Smith/Scala- Firenze, Matteo de Fina (p.57). **Aula Gotica:** Fotografie tratte dal volume *Gli affreschi dell'Aula Gotica nel Monastero dei Santi Quattro Coronati*, a cura di Andreina Draghi, Ed. Skira; Competenza del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo - Soprintendenza Speciale per il Colosseo, Il Museo Nazionale Romano e l'area archeologica di Roma (pg.3 e pgg.60-66), Archivio Scala/Firenze (p.61). **Scheda Roma:** BAMSphoto/Scala (p.67). **Scheda Napoli:** Luciano Romano (p.95), Courtesy Grand Hotel Parker's, Alfio Giannotti/Cuboimages, Courtesy Sorbillo; Stockfood/Cuboimages (p.96). **Scheda Val Grande:** Gisella Motta (p.105), Alberto Nardi, Gisella Motta (p.106). **Piaceri:** Franco Cogoli (p.125). **Prossimamente:** Gabriele Croppi, Andrea Samaritani/Meridiana Immagini, Gisella Motta, Franco Cogoli (p.149). **Cartine:** Davide Bassoli, Quaterd.

Testi e fotografie non richiesti non vengono restituiti

 Pubblicazione mensile registrata presso il tribunale di Milano il 5/4/1986, n. 169. Una copia euro 4, arretrati euro 8.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ

CAIRO COMMUNICATION
Centro Direzionale Tucidide
Via Tucidide 56 - 20134 Milano
Tel. 02 748131
Fax 02 76118212

FILIALI

VALLE D'AOSTA/PIEMONTE/LIGURIA:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Torino)
Via Cosseria 1, 10131 Torino
Tel. 011/6600390, fax 011/6606815
segreteriato@cairocommunication.it
Nuova Giemme Srl (Filiale di Genova)
Via dei Franzone 6/1, 16145 Genova
Tel. 010/3106520, fax 010/3106572
info@nuovagiemme.it
TRIVENETO:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Verona)
Vicolo Ghiaia 7, 37122 Verona
Tel. 045/4750016, fax 045/4750017
info-vr@cairocommunication.it
Media Nord-Est
Via Trainini 97, 25133 Brescia
Tel. 030/2007023, fax 030/2096070
vivianagrassi@fastwebnet.it
EMILIA ROMAGNA/RSM/MARCHE:
Cairo Pubblicità SpA (filiale di Bologna)
Corte Isolani 1, 40125 Bologna
Tel. 051/3763006, fax 051/0920003
info-bologna@cairocommunication.
Mass Media
Galleria Cavour 9, 40124 Bologna
Tel. 051/266330, fax 051/266494
segreteria@massmediasrl.eu
TOSCANA/UMBRIA:
V2V Comunicazione Sas
Viale dei Mille 135, 50131 Firenze
Tel. 055/7188610, fax 055/7188613
giovanni@giovannivilloresi.it
LAZIO:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Roma)
Via di Villa Emiliani 46, 00197 Roma
Tel. 06/802251, fax 06/80693188
info-roma@cairocommunication.it
CAMPANIA/PUGLIA/BASILICATA, CALABRIA/ABRUZZO/MOLISE:
Pubbliservice ADV
Centro Direzionale di Napoli, Isola E/4 (int.510), 80143 Napoli
Tel. 081/5627208, fax 081/0097705
iovane@pubbliserviceadv.it
SICILIA:
F&B Srl Via Libertà 159, 90143 Palermo
Tel. 091/346765, fax 091/6262909
info@fbmedia.it
SARDEGNA:
Alessandro Collini
Via Ravenna 24, 09125 Cagliari
Tel. 070/305250, fax 070/343905
a.collini@cairocommunication.it

Bell'Italia è una rivista del gruppo Cairo Editore che comprende anche le seguenti testate:
SETTIMANALI
DiPiù TV, Diva e Donna, Settimanale DiPiù, Settimanale DiPiù e DiPiù Stellare, TV MIA, settimanale NUOVO e NUOVO TV, "F", settimanale GIALLO, Enigmistica PIÙ
QUINDICINALI
Settimanale DiPiù e DiPiù TV Cucina, NUOVO e NUOVO TV Cucina
MENSILI
Airone, Antiquariato, Arte, Bell'Europa, Bell'Italia, For Men Magazine, Gardenia, In Viaggio, Natural Style

scrivete a

bellitalia@cairoeditore.it
oppure: Bell'Italia,
C.so Magenta 55, 20123 Milano

ISOLA DI PALMARIA (La Spezia)

Un paradiso naturale e una bella fortezza. E i sentieri?

In estate ho visitato l'isola della Palmaria *(Bell'Italia 365)*. Una scoperta inaspettata dal punto di vista naturale e paesaggistico, ma soprattutto per la Fortezza Umberto I, ristrutturata alla perfezione; squisita, poi, l'accoglienza del custode. Mi avevano detto che la fortezza era in completo abbandono e coperta dalla vegetazione: è stata una bellissima sorpresa e voglio fare i complimenti a tutti coloro che hanno contribuito a questo risultato, in particolare al custode che con passione si dedica alla sua manutenzione.

Enzo Castellani, San Lazzaro di Savena (Bologna)

Recentemente ho trascorso un weekend nelle Cinque Terre e seguendo il vostro consiglio ho visitato l'isola di Palmaria. I sentieri sono sì facili come l'articolo spiegava, ma non curati e a tratti anche sporchi. Quando poi si trasformavano in un'erta discesa diventavano pericolosi. Inoltre non ho trovato alcun sentiero che scendesse al mare; le baie dove si può fare il bagno, infatti, si possono raggiungere solo con la barca.

Giovanni Montebello, indirizzo mail

Risponde Matteo Cozzani, sindaco di Porto Venere: «La rete sentieristica sull'isola Palmaria è in realtà molto fitta. I sentieri principali, tutti segnalati, la collegano da un lato all'altro e permettono di raggiungerne tutte le principali strutture e spiagge. La costante manutenzione e pulizia di questi percorsi è assicurata dal Parco Naturale Regionale di Porto Venere e dal Comune di Porto Venere attraverso appalti di servizi e convenzioni con associazioni di volontariato. È probabile che il lettore, che sembrerebbe aver percorso itinerari secondari, si sia imbattuto in qualche episodio di abbandono di rifiuti da parte di visitatori poco civili».

Errata corrige

Ci scusiamo con i santi

Nel numero 366 siamo incorsi in due sviste, che sono state prontamente rilevate dai nostri attenti lettori. La chiesa di Amatrice che appare a pagina 13 è Sant'Agostino, non San Francesco. A pagina 47, nell'affresco dell'arco trionfale è effigiato San Rocco e non San Cristoforo. Ce ne scusiamo con i lettori e... con i santi interessati.

CI PIACE • *Riconosciuto all'istante nella pagina dei borghi disegnati* (Bell'Italia 363). *Indimenticabile, suggestivo ed impresso nella mente e nei ricordi più cari. Amore a prima vista per un luogo incantevole, Cefalù. Indelebile ancor oggi il sapore di un semplicissimo panino con una fetta di melanzana fritta acquistato sul lungomare da una venditrice ambulante. Grazie per aver rispolverato questa bellissima sensazione.*

Cesare Garretto, Milano

Trent'anni di *Bell'Italia*

• *Sono un vostro lettore nato e residente in Belgio, di lingua francese, figlio di genitori emigrati originari di Vivaro (provincia di Udine e poi di Pordenone). In casa, si parlava poco l'italiano, piuttosto il friulano. Nei primi anni 60 tuttavia con la mamma ho "imparato" la lingua di Dante sui libri della scuola elementare, regalo di una sua amica maestra a Busto Arsizio. In seguito, ho cercato da autodidatta di mantenere il magro bagaglio acquisito. Conoscevo veramente poco dell'Italia e avrei voluto approfondire le mie conoscenze del Bel Paese, per questo pensavo di acquistare un'enciclopedia ben documentata, giunto all'età della pensione o poco prima. Durante un soggiorno in Toscana ho però cambiato avviso scoprendo* Bell'Italia, *e sono rimasto meravigliato. Trovavo tutto e di tutto: l'arte – pittura, scultura, architettura, fotografia – in tutte le sue forme, la storia, la geografia e last but not least anche l'enogastronomia, la madre delle cucine europee. Accompagnato dall'aspetto funzionale nella rubrica "Dove, Come, Quando". Mi sono procurato in questo modo tutti gli strumenti per il viaggio e la scoperta. Tornato a casa, purtroppo, le edicole non assicuravano la disponibilità della rivista in maniera affidabile. Pertanto mi sono abbonato con mia grande soddisfazione!*

Elio Biasin, Sambreville (Belgio)

• *Anche se sono italiano, sono nato e abito in Colombia, ma nei miei soggiorni italiani fin da bambino leggevo la vostra rivista, poi la comperavo e oggi ho la fortuna di essere abbonato alla versione digitale. Per me è un sollievo vedere e ricordare quanto è bella l'Italia ogni mese, vi ringrazio tanto.*

Guido Massaza,
Bogotá (Colombia)

Notizie

A cura di **Sandra Minute** ✶ Fotografia **Giorgio Benni**

ROMA **IL NUOVO ALLESTIMENTO DELLA GALLERIA NAZIONALE DIRETTA DA CRISTIANA COLLU**

SE L'ARTE SFIDA IL TEMPO

L'edificio di Cesare Bazzani è tornato alle linee originarie del 1911, con le sale candide e luminose, marmi e mosaici recuperati, giardini e cortili restituiti ai visitatori. La Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea diretta da Cristiana Collu ha inaugurato il 10 ottobre il nuovo assetto della sede e delle collezioni con la mostra "Time is out of joint" ("il tempo è fuori dai cardini", da un verso dell'*Amleto)*: 500 opere di 170 artisti disposte non con criteri cronologici o tematici ma secondo relazioni e assonanze non ortodosse (fino al 15 aprile 2018).

INFO: orario 8,30-19,30, chiuso lunedì, ingresso 10 €; 06/32.29.82.21, lagallerianazionale.com

L'ULTIMA CENA, DALL'ALLUVIONE ALLA RINASCITA

Era l'ultima opera non ancora recuperata dopo il disastro del 1966. Anzi, per lunghi decenni il suo restauro è stato considerato impossibile. Ma adesso, a 50 anni dall'alluvione dell'Arno, l'*Ultima Cena* di Giorgio Vasari torna trionfalmente nella basilica di Santa Croce dopo un restauro che ha del miracoloso, realizzato dall'Opera di Santa Croce e dall'Opificio delle Pietre Dure grazie al contributo di Prada, Getty Foundation e Protezione Civile. Il 4 novembre, proprio nell'anniversario dell'alluvione, il dipinto sarà installato nel Cenacolo di Santa Croce, con un meccanismo di contrappesi che permetterà, in caso di allerta meteo, di sollevare l'opera ad altezza di sicurezza. La piena dell'Arno causò a Firenze e in Toscana non solo vittime e distruzioni, ma anche danni irreparabili al patrimonio storico e artistico; Santa Croce, che è sotto il livello del fiume, era stato uno dei monumenti più duramente colpiti. **La grandiosa tavola di Vasari (262 x 660 centimetri) era rimasta immersa nell'acqua e nel fango per 48 ore**.
Il cinquantenario dell'alluvione viene celebrato in città da un fitto calendario di eventi *(www.Firenze2016.it)*: come il ritorno degli "angeli del fango", i ragazzi che nel 1966 vennero da ogni parte del mondo per aiutare a salvare case, libri e opere d'arte. E la Tethys Gallery *(via dei Vellutini 17r, 055/228.60.64)* ospita fino al 26 novembre la mostra "I giorni dell'alluvione", con le immagini straordinarie di Balthazar Korab, il fotografo di origine ungherese che, giunto a Firenze poco prima del disastro, immortalò quei momenti drammatici in una serie di scatti che fecero il giro del mondo. **INFO: Complesso di Santa Croce, orario 9,30-17, domenica e festivi 14-17, ingresso 8 €;** www.santacroceopera.it

Sopra: l'*Ultima Cena* di Giorgio Vasari (1546) durante il restauro. **A destra, dall'alto:** dettaglio di San Pietro dopo il restauro; *Ragazzo in strada. 4 novembre 1966*, fotografia di Balthazar Korab. **Sotto:** *Giovane atleta*, Gregorio Messina 1934-92. **Pagina seguente, in alto, da sinistra:** l'Ara Pacis in realtà aumentata; un'immagine di Walter Bonatti in visita al Museo Nazionale della Montagna di Torino nel 1997.

BARD (Aosta) UN PERCORSO TRA 43 OPERE E INSTALLAZIONI

Sculture moderne nel forte antico

Al Forte di Bard le antiche strutture militari dialogano con l'arte moderna. È stato inaugurato FdB Modern, un percorso di 43 sculture e installazioni di grandi maestri come Manzù, Minguzzi, Pomodoro, Cascella e Messina. Sono allestite nei vari corpi di fabbrica e lungo i camminamenti della fortezza ottocentesca. E nelle sale del corpo di guardia spazio alla fotografia con Steve McCurry, Ferdinando Scianna, Yann-Arthus Bertrand. **INFO: aperto martedì-venerdì 10-18, sabato e domenica 10-19, chiuso lunedì; ingresso 8 €;** 0125/83.38.11, www.fortedibard.it

ROMA VISITA DEL MONUMENTO CON LA REALTÀ AUMENTATA

Vedere l'Ara Pacis con gli occhi di Augusto

I personaggi della Roma imperiale prendono vita, si raccontano e compiono un sacrificio rituale, mentre i marmi ritrovano i colori sgargianti di duemila anni fa. Il progetto di realtà aumentata da poco inaugurato al Museo dell'Ara Pacis ha trasformato la visita in un'esperienza immersiva e multisensoriale. Grazie ai particolari visori che fondono elementi virtuali e reali, plastici e modellini si popolano di personaggi e i rilievi marmorei appaiono colorati come dovevano essere quando Augusto dedicò l'altare alla dea Pace, tra il 13 e il 9 a.C.: splendono il sacrificio di Enea, la nascita di Romolo e Remo, le dee Tellus e Roma e il corteo solenne dell'imperatore con la famiglia. **INFO: venerdì e sabato dalle 20 alle 24; ingresso 12 €;** prenotazioni 06/0608, www.arapacis.it

I NUMERI CHE CONTANO

2 euro

il biglietto d'ingresso alla Pinacoteca di Brera il giovedì sera fino alla fine dell'anno. Visto il successo dell'iniziativa lanciata dal direttore James Bradburne nei mesi estivi (mille visitatori per sera), l'ingresso ridotto il giovedì dalle 18 alle 22 è stato prorogato a tutto dicembre. E pochi giorni fa è stato inaugurato il nuovo ingresso principale del museo, la porta Gregotti *(a destra)*, al centro dello scalone d'Onore *(pinacotecabrera.org)*.

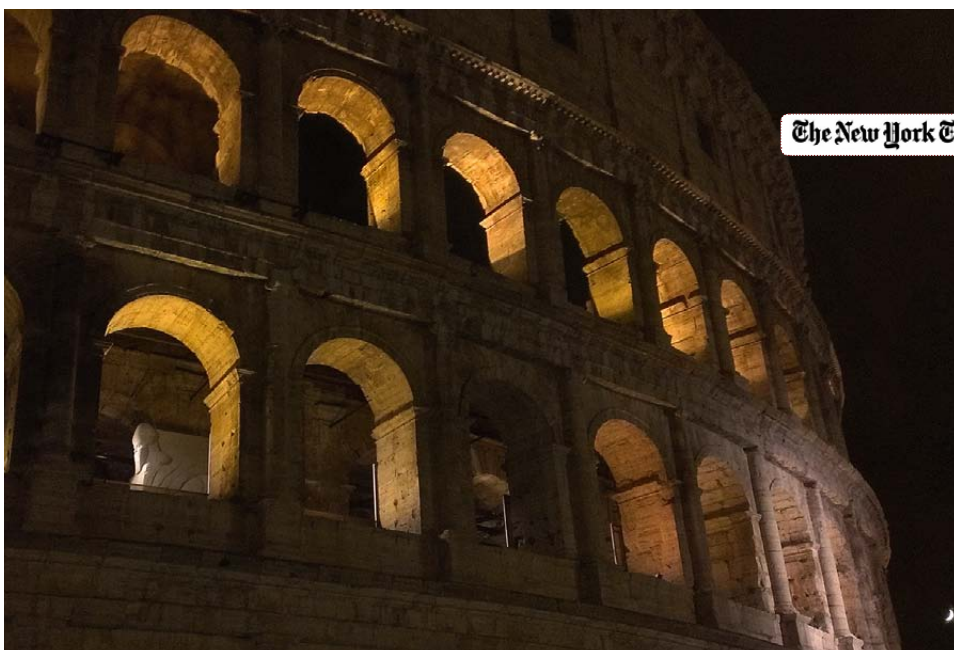
TORINO UN PATRIMONIO DI 250 MILA CIMELI

Donato al Cai l'archivio di Walter Bonatti

Ci sono 7 mila foto di montagna, le attrezzature usate per le imprese alpinistiche, e poi scritti e appunti, testi di conferenze, e ancora 70 mila diapositive scattate nei viaggi in tutto il mondo: c'è tutta la vita, o quasi, di un grande alpinista, esploratore e viaggiatore. Ora l'archivio di Walter Bonatti è stato donato dagli eredi al Cai e al Museo della Montagna di Torino: un patrimonio di testimonianze e cimeli di oltre 250 mila pezzi che, una volta catalogato, sarà esposto nella nascente Casa della Montagna a Castel Masegra (Sondrio). **INFO:** www.museomontagna.org

MIBACT I CIMITERI MONUMENTALI

La bellezza dei luoghi della memoria

Luoghi della memoria ma anche di arte e storia, sono ricchi di monumenti e accolgono le tombe di personaggi illustri. Ora il Ministero dei Beni Culturali ha siglato un protocollo d'intesa con Sefit-Utilitalia per valorizzare i cimiteri monumentali come risorsa turistica; sono previsti misure fiscali ad hoc e un atlante digitale dei cimiteri monumentali e del turismo della memoria. **INFO:** www.beniculturali.it

The New York Times

Venerdì 7 ottobre 2016 "Le vittime archeologiche dell'Isis risorgono, come copie, a Roma" www.nytimes.com

RINASCITA DOPO LA BARBARIE

Il New York Times segnala la mostra che porta al Colosseo le ricostruzioni di monumenti distrutti o danneggiati dai conflitti in Medio Oriente

I drammatici conflitti che infiammano la Siria e l'Iraq non hanno risparmiato il patrimonio culturale, perché colpire un'opera che incarna l'identità di un popolo significa colpire e umiliare quello stesso popolo. **Il quotidiano americano dedica un articolo a un'iniziativa italiana che vuole far riflettere sulla salvaguardia dei beni culturali in tempo di guerra e aprire la strada alla ricostruzione di opere e monumenti "vittime" degli scontri**. È la mostra "Rinascere dalle distruzioni. Ebla, Nimrud, Palmira", che fino all'11 gennaio 2017 vedrà tra gli archi del Colosseo le ricostruzioni, realizzate in Italia in scala originale, dell'imponente *Toro di Nimrud* (Iraq), con testa dalle fattezze umane, polverizzato dal sedicente Stato Islamico (Isis) lo scorso anno, del soffitto del tempio di Bel a Palmira e della sala dell'Archivio di Ebla, entrambi gravemente danneggiati in Siria *(nelle foto sopra, la copia del* Toro di Nimrud *tra i fornici del Colosseo e in un particolare)*.

Giovedì 29 settembre 2016 "Questo orfanotrofio fiorentino del XV secolo è ora un museo a misura di bambino" www.washingtonpost.com

THE WASHINGTON POST

Convince il nuovo museo fiorentino

Piace agli appassionati d'arte, storia e architettura, e affascina anche i bambini, il nuovo **Museo degli Innocenti** di Firenze (si veda *Bell'Italia* n. 365, settembre 2016). Lo sostiene Vicky Hallett sul quotidiano statunitense dopo la visita al rinnovato percorso tra dipinti, sculture e memorie dell'antico orfanotrofio, ospitato dalla metà del '400 nell'edificio progettato da Filippo Brunelleschi *(nella foto, uno scorcio della Galleria)*.

Venerdì 16 settembre 2016 "Raffaello: poesia in pittura al Museo Puškin" themoscowtimes.com

THE MOSCOW TIMES

Il "divino" pittore incanta la Russia

Preceduta da qualche polemica sulla lunga trasferta imposta a opere molto delicate, si è aperta con grande successo a Mosca la mostra **"Raffaello. La poesia del volto"**, allestita fino all'11 dicembre al Museo Puškin. Il quotidiano russo in lingua inglese sottolinea l'unicità dell'evento, che vede riunite 11 opere provenienti dalla Galleria degli Uffizi e da altri musei italiani *(nella foto,* Madonna del Granduca*, dalla Galleria Palatina di Firenze)*.

a cura di **Carlo Migliavacca**

IN DIFESA DEL MONDO RUPESTRE NELLE "LAME" PUGLIESI

La Fondazione San Domenico nasce dall'amore verso una terra splendida. Dal 2001 promuove lo studio e il restauro degli antichi insediamenti ipogei tra Monopoli e Fasano

Qui sopra: frammento di affresco del XIII secolo restaurato all'interno della cripta rupestre dello Spirito Santo, nel territorio di Monopoli (Bari). **Foto in alto, da sinistra:** l'interno a tre navate della cripta, recuperata grazie alla Fondazione San Domenico; particolare dei resti di un'altra pittura murale. **Pagina seguente:** l'ingresso di una delle grotte del Parco Rupestre Lama D'Antico.

Chiedere in dono una fondazione non è cosa comune. È successo a Marisa Lisi Melpignano, proprietaria della Masseria San Domenico di Savelletri di Fasano, raffinato resort circondato da un mare di ulivi (e da un campo da golf a 18 buche) sul lembo sud-orientale delle Murge, in Puglia. Nel 2001, in occasione del venticinquesimo anniversario di matrimonio, ha deciso che il regalo perfetto sarebbe stata una onlus dedicata alla salvaguardia del patrimonio rupestre della sua terra.
È nata così la Fondazione San Domenico, attiva da 15 anni nello studio e nel recupero degli insediamenti ipogei nell'area di Fasano e Monopoli: **villaggi e chiese rupestri scavati o ricavati nelle grotte delle "lame", i canaloni erosivi che l'acqua ha disegnato sull'altopiano calcareo pugliese**. Per lungo tempo, a partire dal VI-VII secolo dopo Cristo, questi sono stati luoghi sicuri in cui vivere, protetti dalle incursioni dei pirati berberi o saraceni sulla costa adriatica: case anguste e più ampie chiese-grotte che ancora conservano tracce dei ricchi apparati decorativi che ne rivestivano le pareti.

IMPEGNO SU PIÙ FRONTI: RICERCA, RESTAURO E GESTIONE

Un patrimonio ben rappresentato dalla cripta dello Spirito Santo, nel territorio di Monopoli, che la Fondazione San Domenico ha contribuito a restaurare coinvolgendo studiosi e giovani archeologi. I lavori, conclusi nel 2011, hanno portato alla salvezza di un'importante testimonianza della civiltà rupestre pugliese, sulle cui pareti, da uno spesso strato di intonaci sovrapposti, sono affiorati brani di affreschi risalenti al XIII secolo. È stato questo il primo intervento "sul campo" per la Fondazione, in precedenza con-

centrata sulle attività di studio che ancora oggi rappresentano un ambito di intervento privilegiato: convegni internazionali (il prossimo è in programma tra il 17 e il 19 novembre), pubblicazioni scientifiche, istituzione di borse di studio, ma anche un premio giornalistico.
Il crescente credito scientifico maturato ha portato la Fondazione a ottenere nel 2013 l'affidamento del Parco Rupestre Lama d'Antico da parte del Comune di Fasano, proprietario dell'area dal 2004. Da allora cura la gestione, la manutenzione e le attività di ricerca nell'antico insediamento (XI-XV secolo), in cui spicca una chiesa affrescata (inizio XIII secolo), avvalendosi della collaborazione degli archeologi della Cooperativa Ars. I proventi derivanti dai biglietti sono investiti nello studio e nel recupero del sito. Si tratta di un felice esempio di collaborazione tra pubblico e privato che consente la fruibilità del Parco a ogni categoria di visitatori (i siti rupestri sono spesso, per natura, poco accessibili) nel corso di tutto l'anno.

LA VISITA

Tra gli ulivi, le tracce di una civiltà sotterranea

Il modo migliore per conoscere il lavoro della Fondazione è visitare il **Parco Rupestre Lama D'Antico, San Giovanni e San Lorenzo**, di cui si occupa con la Cooperativa Ars dal 2013. Si trova a Fasano (Brindisi), in contrada Sarzano, lungo la Provinciale Fasano-Savelletri. Da metà maggio alla fine di settembre è aperto tutti i giorni, nel resto dell'anno solo la domenica, dalle 9,30 alle 13,30 (su prenotazione gli altri giorni); ingresso 6 €. Info *328/359.75.17* e *338/817.51.23*. **Fondazione San Domenico**, *Savelletri di Fasano (Brindisi), contrada Cerasina (presso la Masseria San Domenico), 080/482.79.93, www.fondazione sandomenico.it*

BENI COMUNI

Cresce il movimento Retake: volontari contro il degrado

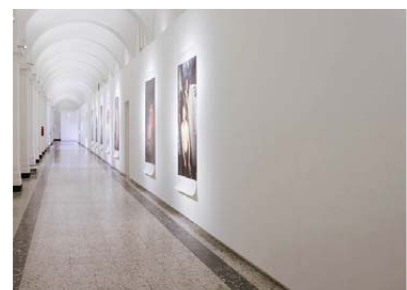
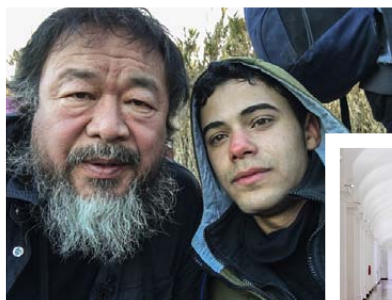
Sono paladini dei beni comuni, difensori del decoro urbano, campioni del senso civico; e sono sempre più numerosi nel nostro Paese. **I *retakers* sono cittadini che hanno deciso di non voltarsi dall'altra parte di fronte al degrado, di "riprendere" possesso delle loro città**, così si riuniscono per raccogliere spazzatura ed erbacce da parchi e aiuole o verniciare muri imbrattati da scritte. Sono volontari di tutte le età che si tassano per l'acquisto di scope, raschietti, pennelli e vernici, da impiegare in piccoli interventi di quartiere o in occasione di *cleaning day* come quello che lo scorso marzo ha coinvolto più di tremila pulitori a Roma. Il movimento Retake è nato proprio nella Capitale nel 2009, e oggi è attivo in una ventina di città, da Milano a Bari, da Bolzano a Palermo *(foto sotto, un intervento di pulizia a Roma nei pressi della Colonna Traiana)*.

per partecipare

Retake Roma, *www.retakeroma.org*
Retake Milano, *www.retakemilano.org* (con i link alle pagine social degli altri gruppi italiani).

ARTISSIMA: FUCINA DI NUOVE TENDENZE

A Torino a novembre soffia il vento della creatività. Nel primo weekend del mese torna Artissima, fiera internazionale di arte contemporanea. **La XXIII edizione come sempre è all'insegna della sperimentazione** e della scoperta con sezioni come New Entries, dedicata alle gallerie emergenti, o Present Future, fucina di nuovi talenti da tutto il mondo. La fiera è anche attenta ai valori della riscoperta con la sezione Back to the Future che si concentra su opere realizzate fra il 1970 e il 1989. **Sotto:** *Untitled,* 2015, di Hélène Delprat.

◘ ARTISSIMA 2016. XXIII edizione. All'Oval Lingotto Fiere Torino dal 4 al 6 novembre. Info: www.artissima.it

CAMERA: VIAGGIO AL CENTRO DI AI WEIWEI

Ha compiuto da poco un anno Camera, il Centro Italiano per la Fotografia, aperto il 1° ottobre 2015 nel cuore di Torino. Duemila metri quadri dedicati alla fotografia come forma di linguaggio, di documentazione e di espressione artistica, in costante dialogo con esperienze internazionali. Nel ricco programma espositivo si ammira fino al 12 febbraio **una mostra sulla controversa e provocatoria figura dell'artista cinese Ai Weiwei.** Materiali fotografici e video, fra cui molti inediti, testimoniano i diversi momenti del suo percorso: gli esordi, i viaggi, i progetti, l'entourage, le battaglie, le opere e il contesto sociale da cui sono scaturite.

◘ AROUND AI WEIWEI: Photographs 1983-2016. Sede: Camera. **Date:** 28 ottobre-12 febbraio. **Orari:** tutti i giorni 11-19, giovedì 11-21, chiuso martedì. **Ingresso:** 10 €. **Info:** www.camera.to

Foto grande: *Ai Weiwei, Beijing Photographs 1993-2003, The Forbidden City during the Sars Epidemic*, 2003. **Foto piccole, in senso orario:** *Ai Weiwei, Lesvos, 27 December 2015*; *Ai Weiwei, Lesvos, 27 January 2016*; scorcio degli spazi interni di Camera-Centro Italiano per la Fotografia.

MILANO

IL PREMIO CAIRO IN MOSTRA A PALAZZO REALE

Lo storico edificio di fianco al Duomo, sede delle più importanti esposizioni meneghine, quest'anno apre le sue sale alla XVII edizione del Premio Cairo. **Dal 10 al 13 novembre si ammirano, a ingresso gratuito, i lavori di 20 artisti under 40 selezionati dalla rivista *Arte***. L'opera vincitrice – scelta da una giuria composta da direttori di musei, critici e personalità di rilievo dell'arte contemporanea – sarà premiata il 9 novembre dal presidente Urbano Cairo. **Sopra**: *La XXI cera di Roma,* di Alessandro Piangiamore, vincitore dell'edizione 2015. ◘ **PREMIO CAIRO.** A Palazzo Reale dal 10 al 13 novembre. Info: 02/43.31.33.62; www.palazzorealemilano.it

MILANO

QUANDO L'ARTE FACEVA BOOM

Come era vista l'arte moderna negli anni 50 e nei primi 60? Ce lo racconta questa originale mostra attraverso **140 opere accompagnate dagli articoli illustrati dei rotocalchi dell'epoca**, testimoni dei nuovi linguaggi dell'arte. **Sopra**: Alberto Sordi alla Biennale, 1958. ◘ **BOOM! 60. Era arte moderna.** Al Museo del Novecento fino al 26 marzo. Info: 02/88.44.40.61.

BOLOGNA

CINQUANT'ANNI DI GRANDI AVVENTURE

Una ricca antologica celebra Hugo Pratt e la sua creatura più famosa: Corto Maltese, il cui personaggio nasceva cinquant'anni fa, nel 1967. **In rassegna oltre 400 fra disegni, acquerelli, chine, riviste e rarità** come le 164 tavole originali di *Una ballata del mare salato*, primo fumetto in cui appare Corto Maltese. **A sinistra**: *Corto Maltese-Le Etiopiche (copertina)*, 1978. ◘ **HUGO PRATT E CORTO MALTESE. 50 anni di viaggio nel mito.** A Palazzo Pepoli dal 4 novembre al 19 marzo. Info: www.mostrapratt.it

VICENZA

BELLINI TORNA IN CITTÀ

Grazie al prestito del Museo di Capodimonte, **la *Trasfigurazione di Cristo* torna a Vicenza** dopo quasi 500 anni. **Sopra**: *Trasfigurazione di Cristo,* 1478, dettaglio, di Giovanni Bellini. ◘ **BELLINI. Trasfigurazione di Cristo.** Alle Gallerie d'Italia-Palazzo Leoni Montanari fino all'11 dicembre. Info: 800.57.88.75.

VERONA

LA METAMORFOSI DEL GENIO PICASSO

L'evoluzione dell'arte di Picasso in un arco temporale di 65 anni, raccontata attraverso **l'esposizione di un'opera per ogni anno della sua vita artistica**, dal 1906 al 1971. Tra i capolavori: *Nudo seduto*, 1927 e *Il bacio*, 1931. **Sopra**: *Portrait de Marie-Thérèse*, 1937, di Pablo Picasso. ◘ **PICASSO. Figure (1906-1971).** Al museo Amo, Arena Museo Opera fino al 12 marzo. Info: 045/803.04.61.

GENOVA

STAGLIENO IN BIANCO E NERO

Splendide immagini in bianco e nero immortalano le sculture del cimitero di Staglieno attraverso lo **sguardo di Roberto Corradino.** In mostra 40 scatti ricchi di grazia. **Sotto**: *Senza titolo*, 2015, di Roberto Corradino. ◘ **Onirica-grafia di luce (I volti di Staglieno).** A Palazzo Ducale dal 18 novembre al 4 dicembre. Info: 010/817.16.00.

REGGIO EMILIA

UNA PANORAMICA SUL LIBERTY ITALIANO

Una galleria di dipinti ma anche sculture, progetti architettonici, manifesti, opere grafiche, ceramiche: circa 300 opere in mostra per approfondire il tema del Liberty in Italia, ed evidenziarne le due anime: quella decorativa più propriamente floreale e quella modernista, più inquieta e vicina a influenze europee. **Sopra**: *Bozzetto per fontana*, 1914, di Felice Casorati. ◘ **LIBERTY IN ITALIA. Artisti alla ricerca del moderno.** A Palazzo Magnani dal 5 novembre al 14 febbraio. Info: 0522/44.44.46.

ROMA

STORIE D'AMORE CONTEMPORANEE

I grandi artisti dell'arte moderna e contemporanea (da Warhol a Quinn, da Vezzoli a Clemente) affrontano il tema dell'amore, che sia felice, trasgressivo, atteso, infantile, odiato. **In mostra 33 opere fra dipinti, installazioni e sculture**. **Sotto**: *Smoker*, 1971, di Tom Wesselmann. ◘ **LOVE. L'arte contemporanea incontra l'amore.** Al Chiostro del Bramante fino al 19 febbraio. Info: 06/68.80.90.35.

ECHI DI FIANDRA E LUCE VENEZIANA NELLA DEPOSIZIONE DI BAZZANI

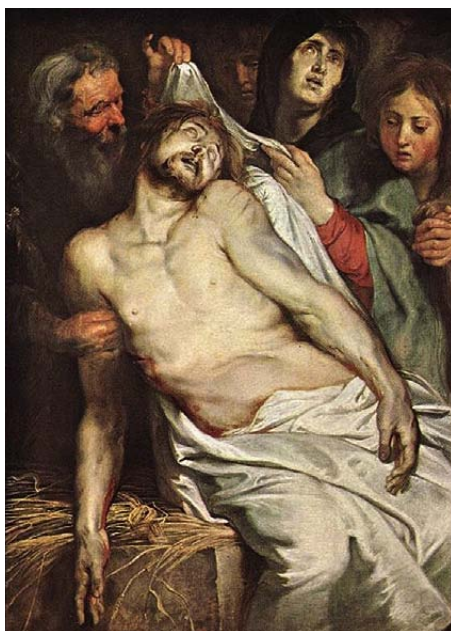
Poco noto, ma di grande valore, il pittore settecentesco mantovano ha saputo trovare nelle opere dei grandi maestri l'ispirazione per una visione artistica del tutto personale

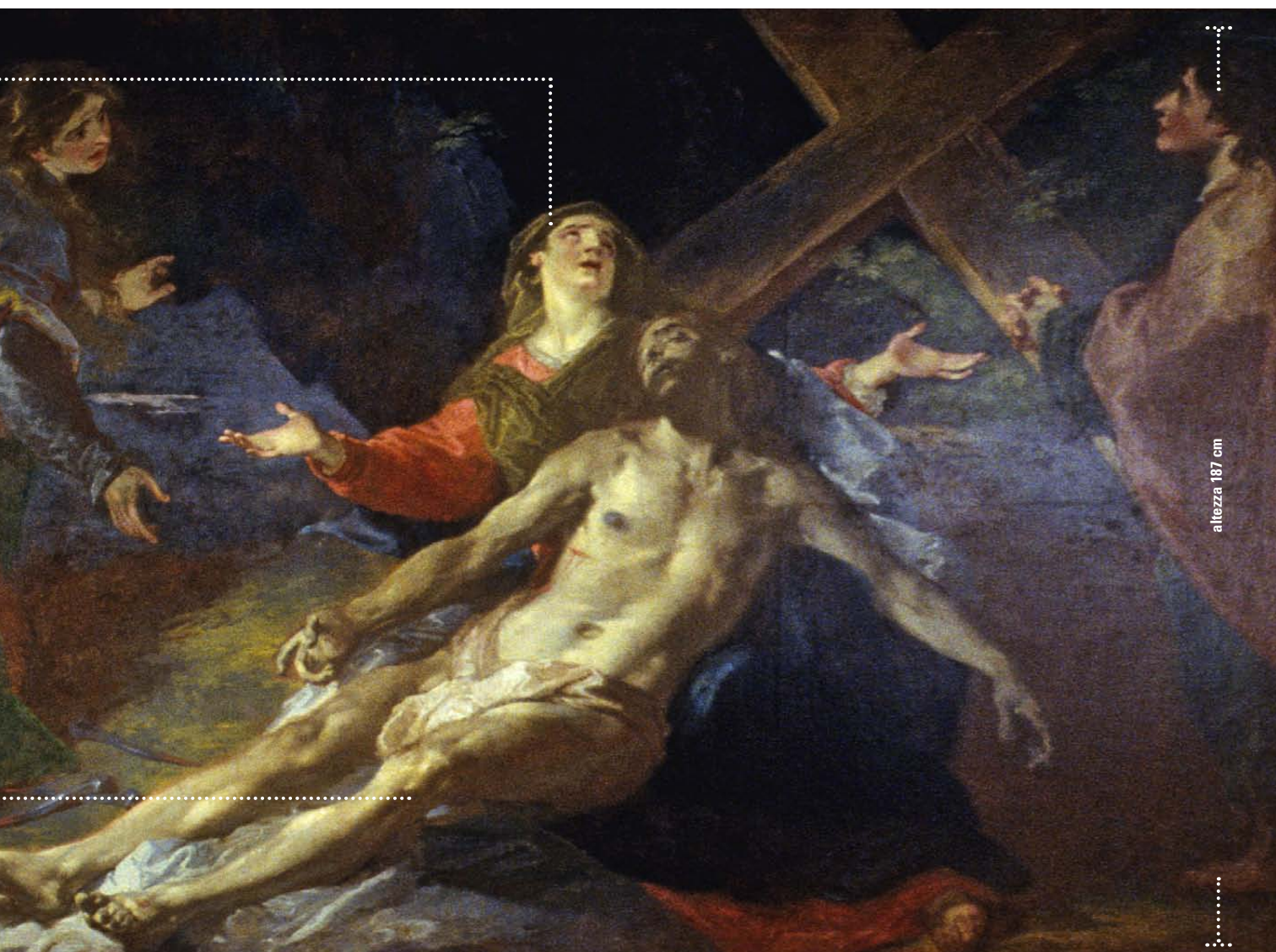
Straordinaria, la provincia, nell'arricchire l'arte italiana di autonomia e originalità espressiva come se si sentisse al centro del mondo. È quanto capita anche con Giuseppe Bazzani (1690-1769), che tutto vide di ciò che doveva, mettendolo brillantemente a frutto, senza lasciare la sua Mantova, di cui resse l'Accademia di Belle Arti negli ultimi anni di vita. La *Deposizione*, o *Lamentazione sul Cristo deposto*, proveniente dal duomo locale e databile tra il 1735 e il 1740, è uno dei suoi primi capolavori, se è vero che iniziò la carriera piuttosto tardi, da allievo del battaglista parmigiano Giovanni Canti. Il dipinto è conservato nel Museo Diocesano Francesco Gonzaga, che ospita una cospicua collezione di opere dell'artista.
Stando la tela nella città gonzaghesca, con Genova la più nordica delle italiane, non sorprende che evochi le Fiandre. **È una scena per nulla corale e dispersiva, come nella comune tipologia della Deposizione, soggetto prediletto da Bazzani, al contrario, raccolta e contemplativa**. Sottile è poi la lettura critica che l'artista imposta sulla referenza fiamminga, rimandandola, nell'incrocio a chiasmo che lega Cristo a Maria, in simmetria con la croce retrostante – ognuno inclinato secondo una diagonale opposta per enfatizzare dinamicamente la separazione imposta dal decesso –, a tutta una serie di variazioni veneziane sul tema dovute a Tintoretto. Nel primo Seicento, Mantova si era avvalsa di un artista fiamminghеggiante e praticissimo di Venezia, l'eccellente Domenico Fetti, romano d'origine, campione nell'ombreggiatura, il cui *Sogno di Giacobbe*, noto in diverse copie, è costruito su un corpo obliquo in primo piano, tizianesco, come il Cristo di questa *Lamentazione*. Così rilevante, la presenza di Fetti a Venezia, da influenzare l'evoluzione di due fra i più notevoli artisti finiti in laguna, il tedesco Johann Liss e il più noto Bernardo Strozzi, affermatosi a Genova dove aveva maturato autonome esperienze in senso filo-fiammingo.
Ma le conoscenze venete di Bazzani non passano solo per Fetti, riguardando anche Paolo Veronese, che imita negli affreschi civili, il vicentino Francesco Maffei, audace negli scorci e nelle cromie vaporose, i tenebristi alla Langetti, peraltro di origine genovese, o, ancora meglio, alla Piazzetta, riecheggiati nella lumeggiatura argentea al centro della *Lamentazione*.
La pittura di Bazzani non si ferma ai risultati conseguiti in questa tela, trovando frequenti occasioni di rinnovamento negli anni a seguire. Perviene, nella sua stagione più avanzata, a una maniera che sconfessa le composizioni per masse cromatiche dei lavori "alla fiamminga", tendenti ancora a soddisfare una forte esigenza di corposità, così come il piacere per le angolazioni e i chiaroscuri esasperati. Dà vita a una pittura per pennellate a tocco, con accostamenti a macchia che sfruttano una gamma cromatica limitata e riducono l'immagine a pochi elementi essenziali, confidando sull'impressione atmosferica e in un'intensificazione della resa sentimentale che, interiorizzandosi, rinuncia alla platealità più vistosa. È ancora Settecento, in una delle manifestazioni più estreme e terminali del Barocco, ma il Romanticismo, inteso come gusto, sta appena dietro l'angolo.

Museo Diocesano Francesco Gonzaga, *Mantova, piazza Virgiliana 55, 0376/ 32.06.02. Aperto da mercoledì a domenica, 9,30-12 e 15-17,30; lunedì e martedì solo per gruppi prenotati. Ingresso 6 €.*

Sotto: la *Deposizione (Lamentazione sul Cristo deposto*, 1735-40) di Giuseppe Bazzani. È uno dei dipinti dell'artista conservati nel Museo Diocesano Francesco Gonzaga di Mantova.

Pathos crescente
Partendo da un lembo di sudario, su cui sembrano raggrumarsi i bagliori notturni delle nuvole retrostanti, una luce argentea bagna la carne nuda di Cristo. Risale lungo il corpo, mai così poco avvenente e perciò più umano, fino a focalizzarsi sul volto di Maria, vero acme patetico della scena.

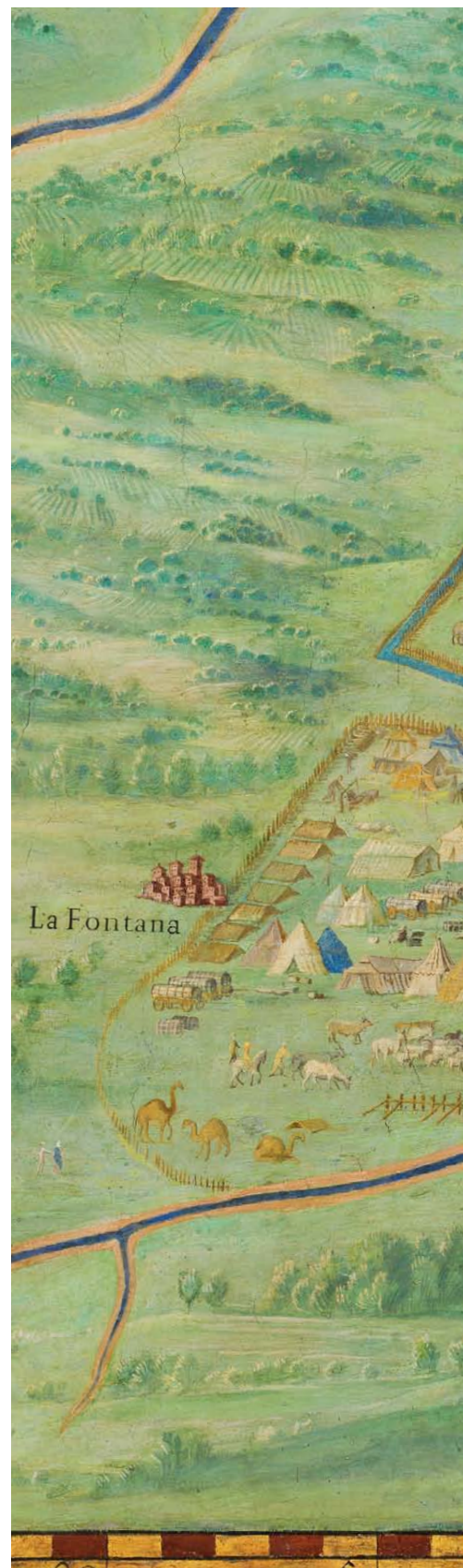
Doloroso monito
Il cadavere deposto di Cristo, non ancora giunto al sepolcro, si offre alla penosa venerazione di una cerchia ristretta: Maria, Maria Maddalena, Giovanni Evangelista. Come nell'antico soggetto del Compianto, invita chi osserva a meditare sul supremo sacrificio.

Oltre gli schemi dei modelli più celebri

Rubens e van Dyck avevano diffuso il modello della Lamentazione in una serie di formidabili varianti *(a sinistra la* Lamentazione *di Rubens al Koninklijk Museum di Anversa, 1617-18)*. Bazzani lo riprende e lo sviluppa: la Maddalena e Giovanni, spesso invadenti nelle opere dei due maestri, qui si contengono, indicando appena, con le loro pose, gli estremi della riflessione (il dolore terreno, la consolazione celeste), per lasciare la ribalta al dialogo straziante fra madre e figlio, in grado di suscitare la massima commozione nel fedele.

altezza 187 cm

LO SGUARDO A LEVANTE DELLA BELLA PUGLIA

Il direttore dei Musei Vaticani ci conduce alla scoperta di una regione da sempre ponte tra Oriente e Occidente: terra di santi e pellegrini, custode di monumenti romanici e barocchi

La Puglia è sempre stata un avamposto dell'Italia verso la Grecia e i Balcani slavi e bizantini così come verso il Levante musulmano. **La Via Appia che legava Roma a Brindisi ha funzionato per molti secoli come asse viario tra la costa adriatica e quella tirrenica**. Fino al 1071 Bari e il suo territorio sono stati bizantini, vi si parlava greco. In seguito la Puglia è diventata terra prediletta di Federico Hohenstaufen, il sacro romano imperatore che parlava tutte le lingue del Mediterraneo oltre al tedesco, che amava l'Italia, il diritto romano e la caccia coi falconi. Il castello di Gioia del Colle, che assomiglia a una corona regale, era il luogo nel quale l'imperatore coltivava i suoi piaceri. Mentre nella città di Lucera teneva la sua guardia pretoria costituita da mercenari musulmani. Infatti Federico non si fidava degli uomini del suo seguito, baroni tedeschi e ghibellini italiani, e preferiva affidare la sicurezza della sua persona a soldati di altra religione.

La Puglia è lunga e il cartografo Ignazio Danti ha capito che fare stare tutta la regione in una carta sola era impossibile. Due sono le carte geografiche in affresco che raccontano l'attuale regione. C'è la Puglia settentrionale, quella che si colloca fra il Gargano e la Capitanata, la pianura di Foggia, e c'è il Salento che ha in Lecce la sua storica capitale. **A Canne l'armata di Annibale distrusse l'esercito romano**. Nella carta geografica della *Apulia* l'evento catastrofico è ricordato raccontando lo schieramento delle armate contrapposte. Siamo nella piana che sta a sud del Gargano, territorio minuziosamente descritto con i monti, con

Sotto: particolare di uno dei due affreschi dedicati alla Puglia nella Galleria delle Carte Geografiche. Raffigura gli schieramenti e gli accampamenti di Romani e Cartaginesi in occasione della battaglia di Canne (216 avanti Cristo). **Pagina precedente:** la carta della Puglia settentrionale.

L'episodio dell'*Apparizione di San Michele Arcangelo sul Monte Gargano* affrescato sulla volta della Galleria.

gli approdi, con i laghi costieri di Lesina e di Varano. Il Salento è gremito di centri abitati. Si riconoscono Lecce, Nardò, Galatina, Copertino, Gallipoli, luoghi di un barocco leggero, luminoso, costruito con un tenero calcare scaldato dal sole. Sulla costa adriatica c'è Otranto, la città che nel 1480 subì l'assedio e il massacro da parte dei Turchi di Maometto II e che ospita, nel pavimento della cattedrale, il mirabile *Albero della Vita*, il mosaico del XII secolo che racconta, insieme agli episodi dell'Antico Testamento, la sintesi dell'immaginario simbolico dell'epoca.

SPLENDORI D'ARTE E GRANDI PROTAGONISTI DELLA FEDE

L'Europa della civiltà romanica ha consegnato alla Puglia capolavori assoluti, basti pensare alla chiesa di Troia o alla cattedrale di Trani, ma anche il Vicino Oriente vi ha lasciato le sue tracce. Le spoglie mortali di Nicola il Taumaturgo vengono da Mira, nell'attuale Turchia, e la chiesa barese di quel titolo che le custodisce è un punto di riferimento per i cristiani di tutto il mondo, cattolici e ortodossi. Oggi l'attrazione religiosa più importante è il santuario di San Pio da Pietrelcina a San Giovanni Rotondo, ma **per secoli si è venuti in questa parte d'Italia perché attratti dall'Arcangelo Michele che ha sul promontorio del Gargano il suo luogo di culto**. La sua storia è raccontata con ammirevole efficacia nella scena ad affresco che sovrasta le carte della *Apulia*. La pittura ci fa vedere l'Arcangelo che in un globo di luce scende a occupare la grotta fino a quel momento abitata da un bianco toro. È la traduzione iconografica di ciò che in tempi remoti deve essere realmente accaduto e cioè la riconsacrazione cristiana di un luogo in origine dedicato a culti pagani. In cima al Gargano arrivavano, per pregare nella grotta dell'Arcangelo e invocarne la protezione, i pellegrini che si preparavano al viaggio verso i Luoghi Santi della Palestina. Di lassù scendevano verso la costa per salire sulle navi che da Manfredonia, da Brindisi, da Bari li avrebbero portati nelle terre incognite e pericolose degli Infedeli. Esaminando l'affresco vaticano, si riconoscono, sulla sinistra, l'insenatura di Taranto e Gallipoli, là dove ha inizio la lunata falce del Metaponto che salda la Puglia alla Basilicata. È sufficiente guardare la carta vaticana per capire che un paese simile, fatto di verde screziato d'oro e di azzurrissimo mare, non poteva non avere un felice destino turistico.

Musei Vaticani, *Città del Vaticano, viale Vaticano, 06/69.88.46.76, 06/69.88.31.45, mv.vatican.va. Aperti da lunedì a sabato, ingresso 9-16, chiusura 18; biglietto 16 €. Domenica chiuso eccetto l'ultima del mese, ingresso 9-12, chiusura 14; gratuito.*

Giorgione, *Ritratto di guerriero con scudiero detto "Gattamelata"* (part.), c. 1501
Firenze, Galleria degli Uffizi
Su concessione del MiBACT

FIRENZE FINO AL 24 MARZO

MUSICA IN PARADISO

La sala più scenografica del nuovo Museo dell'Opera del Duomo ospita una prestigiosa rassegna di concerti

Pochi eventi possono vantare una quinta tanto spettacolare: la facciata incompiuta del duomo di Firenze di Arnolfo di Cambio, ricostruita in scala 1:1. È la sala del Paradiso, cuore del nuovo Museo dell'Opera del Duomo, lo scenario di **Note al Museo**, seconda rassegna di concerti diretta da Francesco Ermini Polacci; sei appuntamenti a cadenza mensile, in un dialogo tra arte e musica, nella più bella sala del museo inaugurato nell'ottobre 2015. Tra i protagonisti l'inedito duo formato dal **chitarrista Luigi Attademo** e dal **violista Simone Gramaglia**, di scena il 24 novembre con musiche di Schubert e Paganini, e il **Sestetto Stradivari** (archi), con un repertorio di Brahms e Cajkovskij *(foto: Michele Campanella al piano e Javier Girotto al sax, nella prima edizione)*.
INFO ingresso libero con prenotazione obbligatoria; 055/230.28.85, www.operaduomo.firenze.it

MILANO DAL 4 AL 15 NOVEMBRE

TORNA IL JAZZ ALL'OMBRA DELLA MADONNINA

Milano è stata una delle "culle" del jazz italiano, la città dove è diventato colonna sonora del dopoguerra. Oggi torna al centro della scena con la prima edizione di **JazzMi:** 80 concerti, 320 artisti, mostre, incontri e molti altri eventi che invaderanno tutta la città, dai palchi del Teatro dell'Arte e del Blue Note, dove saranno di scena jazzisti del calibro di Ron Carter e il suo The Golden Stiker Trio, John Scofield, Enrico Rava, fino a location inusuali come Museo del Novecento, Pinacoteca di Brera, Palazzina Liberty, Palazzo Litta e Casa Verdi che ospiteranno i concerti gratuiti di giovani artisti *(nella foto: il manifesto).*

INFO 345/517.05.94, www.jazzmi.it

PADOVA DAL 7 AL 12 NOVEMBRE

ROY PACI, UNA SORPRESA

Sono celebri per tutt'altri motivi, ma qui torneranno alle loro radici jazz: tra i protagonisti di **Padova Jazz Festival** ci sono il dj radiofonico Nick The Nightfly, che con la sua orchestra omaggerà Nat King e Natalie Cole, e il cantautore alternativo Roy Paci, in un sestetto codiretto insieme al trombonista Mauro Ottolini *(sopra).*
INFO www.padovajazz.com

MILANO DAL 17 AL 20 NOVEMBRE

LIBRI CHE PASSIONE

Quattro giorni dedicati al libro e alla lettura, con eventi sparsi in tutta la città. Torna **BookCity Milano** con un ricco programma di incontri, presentazioni, letture ad alta voce, mostre e seminari. Luoghi cardine dalla rassegna sono, oltre al castello Sforzesco *(sotto),* Triennale, teatro Franco Parenti, Museo della Scienza e Mudec.
INFO www.bookcitymilano.it

BOLOGNA DAL 3 AL 20 NOVEMBRE

GRANDI STAR SOTTO LE TORRI

Un gruppo di culto come il Kronos Quartet, Steve Coleman e l'orchestra Council of Balance, Paolo Fresu con Uri Caine e il Quartetto Alborada, tutti in data unica per l'Italia: sono le grandi esclusive del **Bologna Jazz Festival**, 11ª edizione della rassegna che dai teatri si allarga ai più celebri jazz club cittadini, con una trasferta anche al Torrione Jazz Club di Ferrara.
INFO www.bolognajazzfestival.com

Sestriere: partenza dell'ultima gara di Coppa del Mondo, disputata nel 2009.

COPPA DEL MONDO DI SCI IN ITALIA DA DICEMBRE

IL SESTRIERE TORNA IN PISTA

Dodici gare tricolori per il Circo Bianco: oltre alla tappa piemontese, che mancava da 7 anni, debutta Plan de Corones

Tra riscoperte ed esordi assoluti, la Coppa del Mondo di Sci Alpino 2016-2017 celebra il ritorno del nostro Paese come protagonista importante del Circo Bianco. Le Alpi fanno da spettacolare scenografia a ben **12 competizioni**. Oltre agli appuntamenti consolidati (val Gardena, Alta Badia, Madonna di Campiglio, Santa Caterina Valfurva e Cortina), spiccano due importanti novità. Dopo 7 anni di pausa, e a 10 anni dalle Olimpiadi Invernali 2006, le nevi del **Sestriere** (Torino) ospitano uno slalom e un gigante femminili (10-11 dicembre) sulla **pista Kandahar Agnelli**. Per celebrare l'evento sono in programma anche due mostre fotografiche a Casa Olimpia: "Le strade del Sestriere", con immagini dell'archivio Anas, e "Forme bianche", a cura della fotogiornalista Gisella Motta. È invece la prima volta che la coppa del mondo fa tappa a **Plan de Corones** per un gigante femminile (24 gennaio) sulla ripida **pista Erta**, che ha una pendenza massima del 61%. Il tracciato, lungo 1.325 metri, arriva a San Vigilio di Marebbe. **INFO www.vialattea.it; www.kronplatz.com**

Dall'alto: il colle del Sestriere durante le Olimpiadi del 2006; la pista Sourasass, ad Arabba (Belluno); il Sentiero degli alberi di risonanza a Malborghetto, sotto le Alpi Giulie.

ARABBA (Belluno) DAL 2 DICEMBRE

NOVITÀ SUL SELLARONDA

Stazione sciistica del Dolomiti Superski, Arabba si arricchisce di una nuova cabinovia, la **Portados**. L'impianto modifica il percorso del Sellaronda: chi segue il famoso tour sci-ai-piedi in senso orario, verso il Pordoi, potrà evitare il muro della "nera" di **Porta Vescovo**; apertura stagione dal 2/12, la cabinovia entrerà in funzione a Natale. **INFO www.arabba.it**

MALBORGHETTO (Udine)

DOVE RISUONANO GLI ABETI

I violini delle più prestigiose orchestre al mondo sono costruiti con **abeti rossi** di risonanza. Per conoscere da vicino questi colossi vegetali, a Malborghetto sotto le Alpi Giulie, è nato **un sentiero a loro dedicato**. Lungo 5,5 km, percorribile anche d'inverno, il tracciato è arricchito da tabelle, pannelli illustrativi e sculture. **INFO www.comune.malborghetto-valbruna.ud.it**

PEJO (Trento) DAL 3 DICEMBRE

SCI NEL PARCO DELLO STELVIO

Circondata dalle cime dello Stelvio, la stazione sciistica di Pejo prosegue il suo rinnovamento. Dopo la cabinovia **Pejo 3000**, che porta gli sciatori sulla pista del vallone della Mite, tocca da Natale alla nuova **seggiovia Saroden-Cima Vioz**: 1 chilometro di sviluppo per servire le piste Saroden e Beverina; inizio stagione dal 3 dicembre. **INFO www.skipejo.it**

BERGAMO

IL TREKKING DELLE FONTANE

Nobile città d'arte, Bergamo riscopre le sue fontane e cisterne lungo **"Le vie dell'acqua"**, il trekking urbano di tre chilometri da piazza Mascheroni alla fontana del Contarini, in piazza Vecchia. La passeggiata, alla portata di tutti, tocca **12 stazioni**, collegate tra loro anche da una cartina interattiva. **INFO www.bergamowellnesscity.it**

MIRABILIA MARIS

TESORI DAI MARI DI SICILIA

PALERMO

PALAZZO REALE - Sale Duca di Montalto

6 NOVEMBRE 2016 - 6 MARZO 2017

www.federicosecondo.org

www.regione.sicilia.it/beniculturali/sopmare

GRAFICA Rosy Ingrassia
COORDINAMENTO Gianfranco Zanna

Il Mercato Centrale della Stazione Termini, intorno alla colossale cappa di marmo.

ROMA

SUL BINARIO DEI SAPORI

Nell'ex dopolavoro ferroviario, il nuovo Mercato Centrale è l'occasione per un pranzo, una birra o una sosta golosa

Roma ha un nuovo grande spazio per il cibo di qualità: dentro la Stazione Termini, negli spazi dell'ex dopolavoro ferroviario, ha aperto da poco il Mercato Centrale. Il progetto è dell'imprenditore **Umberto Montano** e replica il fortunato modello che ha trasformato il primo piano del mercato coperto di San Lorenzo a Firenze (2014). La food hall, che si sviluppa intorno alla cappa in marmo grigio-rosa realizzata negli anni Trenta dall'architetto Angiolo Mazzoni, è vasta quasi 2.000 metri. All'interno, un ristorante guidato dallo chef **Oliver Glowig** (chef da due stelle Michelin), una birreria e **16 botteghe** che valorizzano le specialità regionali e i loro "artigiani". Tante le golosità: si va dai **trapizzini**, triangoli di pizza farciti con le specialità romanesche, inventati a Testaccio da Stefano Callegari, ai **carciofi** di Alessandro Conti, titolare della storica bottega in Campo de' Fiori. Il cibo si ordina e si porta ai tavoli, dove vengono servite solo le bevande; l'ingresso è da via Giolitti.
INFO www.mercatocentrale.it/roma/info

Dall'alto: la pizza al prosciutto crudo di Berberè, nuovo locale milanese; la sala di Puglia in Brera, ristorante di specialità del Salento; affettati toscani alla Biennale Enogastronomica di Firenze.

FIRENZE DAL 10 AL 28 NOVEMBRE

CUCINA TOSCANA IN MOSTRA

Giunta alla sua quinta edizione, la **Biennale Enogastronomica** di Firenze ha scelto come location l'ex centro per l'arte contemporanea EX3. Il focus è sulle tradizioni, italiane e toscane, senza però trascurare l'evoluzione della cucina. Con **500 espositori**, 25 eventi e un ricco programma per il "fuori Biennale".
INFO www.biennaleenogastronomica.it

CATANIA DAL 26 AL 28 NOVEMBRE

L'ISOLA PIÙ SQUISITA

L'eccellenza agroalimentare siciliana va in scena a **Expo Food & Wine**. Al Centro Fieristico Le Ciminiere di Catania il pubblico può partecipare a degustazioni guidate, seminari e presentazioni di libri, o assistere alle **sfide tra gli chef**. Da non perdere Expo Food & Wine Technology, spazio dedicato agli oggetti di design legati al cibo. **INFO www.expofoodandwine.com**

MILANO

PIZZA D'AUTORE NELL'EX CIRCOLO

Il locale è elegantemente anni 50, nelle sale dell'ex **Circolo Sassetti**. La pizza è d'autore, fatta con pasta madre viva e materie prime ricercate. **Berberè**, quinta apertura dei fratelli **Matteo e Salvatore Aloe**, ha le carte in regola per diventare un indirizzo di culto. Da provare la pizza con crudo, burrata, fiordilatte e l'incredibile olio all'arancia. **INFO www.berberepizza.it**

MILANO

UN PIZZICO DI SALENTO

Nel centralissimo quartiere milanese apre **Puglia in Brera**, il terzo locale milanese di ispirazione salentina di Antonio Ingrosso, imprenditore della ristorazione. Ai fornelli, Donata Rizzo; in tavola, la sua **parmigiana "alla poverella"**, le lasagne verdi con crema di porri e zucchine e il classicissimo purè di fave. **INFO 02/84.17.55.03**

VALLE DEI LAGHI (Trento)

CASTELLI SULL'ACQUA

Laghi piccoli e grandi incorniciati dai monti regalano un incanto speciale a questa valle trentina, coperta di boschi e vigneti e punteggiata da borghi, chiese e antichi manieri

TESTI **Anna Pugliese** ✱ FOTOGRAFIE **Albert Ceolan**

Castel Toblino si specchia nel lago omonimo, tra boschi e vigneti vestiti di colori autunnali. Sorto nel XII secolo, il maniero conserva la cinta merlata e il mastio circolare.

Nel Trentino sudoccidentale, a ovest di Trento, c'è una vallata che unisce in pochi chilometri un gran numero di attrattive diverse: vigneti e vette alpine, castelli e frutteti, distillerie e tante fattorie. È la valle dei Laghi, che dal bacino del Sarca, con il lago di Cavedine, sale verso il lago di Terlago. In mezzo, altri affascinanti specchi d'acqua: i laghi di Lamar, Santo, Santa Massenza, Toblino, Lagolo, Bagatoi e Solo.

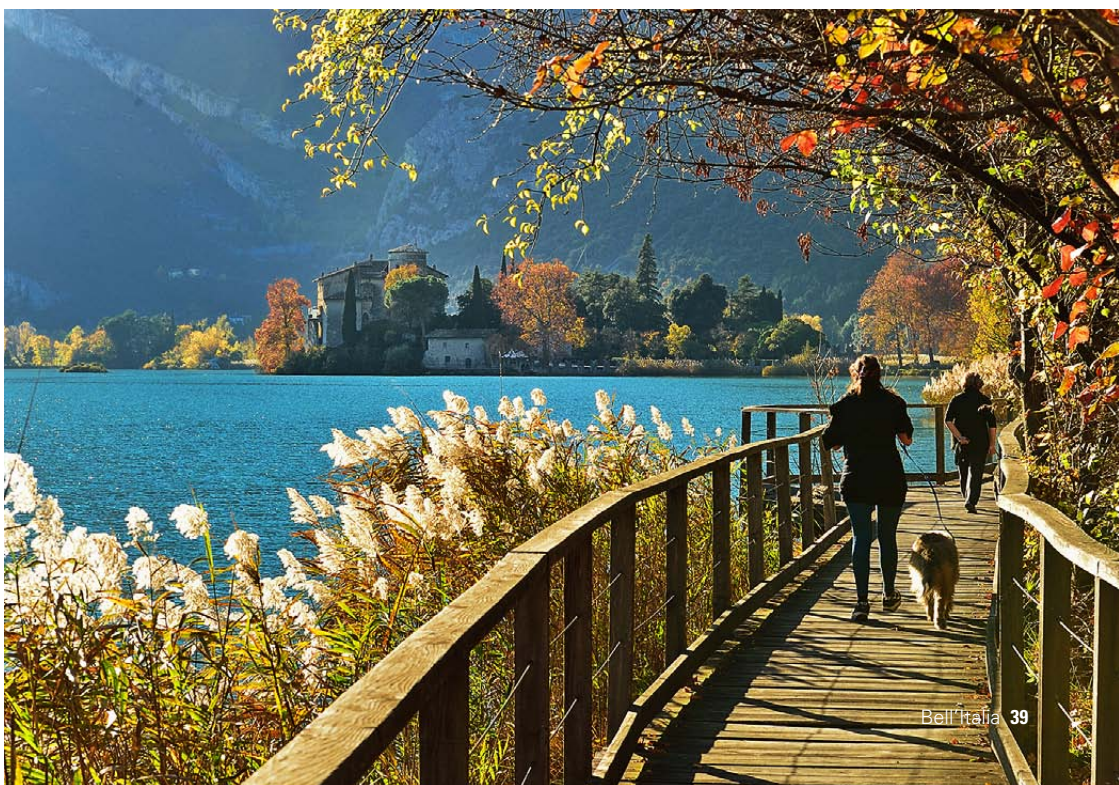
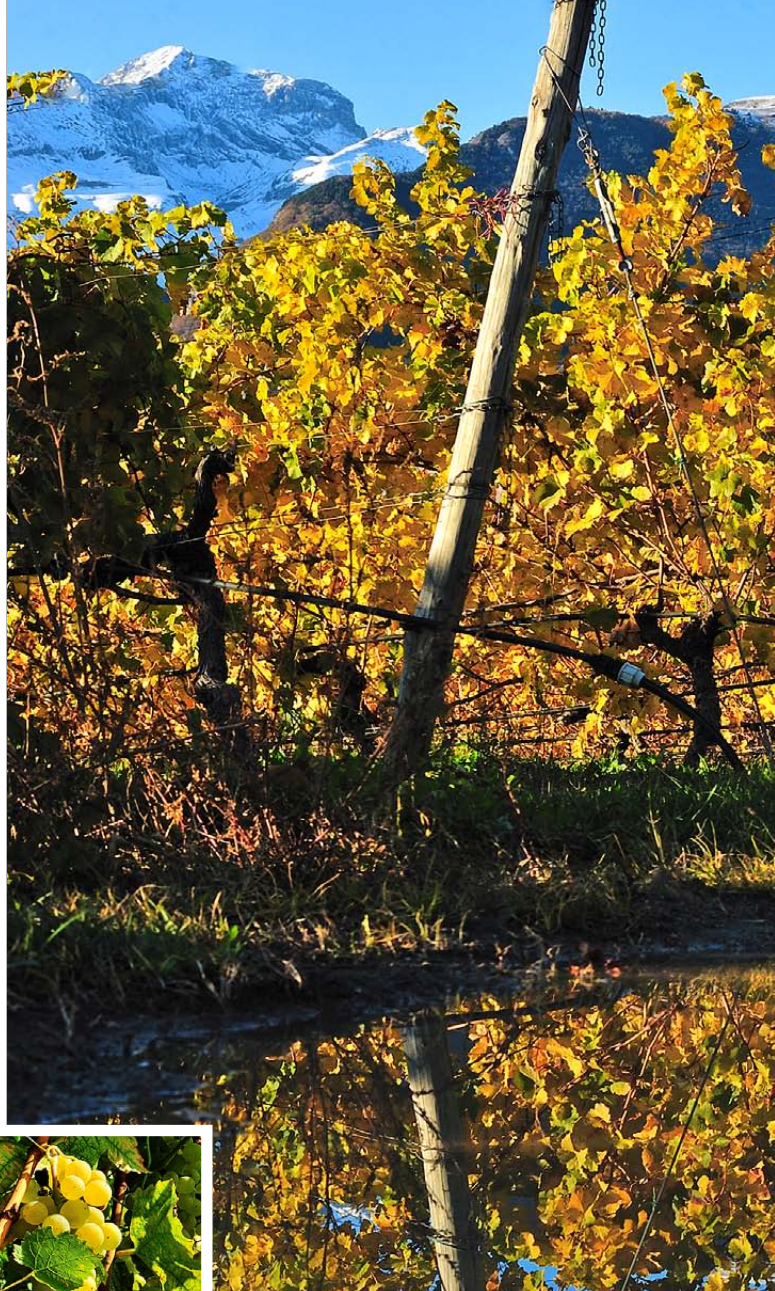
Nel Quaternario questo era l'alveo dell'Adige. Poi arrivarono le glaciazioni, di cui rimane tangibile traccia nelle Marocche di Dro: un'ampia distesa di materiale roccioso, un vero luna park della geologia godibile per tutti. Oggi il paesaggio è prevalentemente disegnato dall'uomo, soprattutto grazie all'agricoltura, che non ha stravolto gli ambienti naturali appiattendoli nella monotonia delle monoculture, ma ha saputo valorizzarli.

Le aziende agricole della valle sono di dimensioni ridotte e, soprattutto, diversificate. Il biologico è una realtà importante, tanto che è stato creato un progetto di promozione territoriale legato proprio alla valorizzazione di questo tipo di agricoltura, all'allevamento non intensivo, alla sostenibilità, puntando a migliorare la qualità della vita e del lavoro, il risparmio energetico, la tutela dell'acqua e della biodiversità. L'obiettivo finale è un "rinascimento agricolo" che mira alla rivitalizzazione delle aree abbandonate, creando opportunità per la cura del territorio e lo sviluppo di una produzione alimentare di grande qualità.

L'AFFACCIO PIÙ ROMANTICO DEL TRENTINO

Il simbolo della valle però resta un castello: castel Toblino, affacciato sul lago omonimo che è unanimemente considerato lo specchio d'acqua più romantico del Trentino. «Abbiamo coppie di sposi che arrivano sin qui dalla Gran Bretagna», conferma Germana Bertoni, che insieme al marito Stefano gesti-

Sulla rupe torreggiano le suggestive rovine del maniero medievale

Foto grande: il lago di Cavedine. **Pagina precedente, foto piccola:** in bici verso il lago di Lamar. **A destra, in alto:** le rovine di castel Drena, costruito nel XII secolo lungo la strada che collegava la piana del Sarca alla valle di Cavedine; fu distrutto dai Francesi nel 1703. Spiccano la torre alta 25 metri e la cinta muraria. **Qui a destra:** passerella lungo il lago di Toblino, con il castello sullo sfondo.

sce il ristorante e il bar all'interno del castello. Nato come fortilizio proteso verso le montagne, il maniero divenne poi, in successione, residenza dei principi vescovi trentini e dimora dei signori di Toblino, dei nobili di casa Madruzzo e dei conti di Wolkenstein.

Oggi il castello è di proprietà privata e non è accessibile ai turisti comuni: per ammirare la corte interna cinquecentesca, **decorata con le stesse grottesche che si possono vedere al castello del Buonconsiglio di Trento**, bisogna prenotare un tavolo al ristorante. Magari si avrà la fortuna di pranzare in una delle sale ricavate dagli appartamenti dei conti Wolkenstein, con il pavimento originale in pietra rosa trentina, di sedersi sulle loro sedie in legno nella sala degli stemmi, di ammirare due splendide stufe settecentesche in maiolica d'impronta rococò, o di godere di un inimitabile panorama sul lago dal piccolo terrazzo del salone. Il parco del castello invece è accessibile a tutti. Ben integrato nell'ambiente circostante e racchiuso dalle merlature ghibelline delle spesse mura e dalla folta siepe del viale d'ingresso, comprende un boschetto di maestosi e rari tassodi (cipressi delle paludi) con le radici aeree affioranti, fatti arrivare dalla Virginia dal conte Leopoldo Wolkenstein nel 1839.

SANTA MASSENZA, IL PAESE DELLE DISTILLERIE

Tutt'intorno ci sono solo le acque tranquille del lago. Un lago che riceve le acque dal rio Ranzo, dalla roggia del Calavino e dall'incantevole lago di Santa Massenza, dove la centrale idroelettrica costruita nel 1951 quasi si perde in un mare di vigne. Da sempre il borgo di Santa Massenza è il cuore della tradizione trentina della distillazione. **La grappa qui si faceva in casa, ognuno con le vinacce delle sue vigne**. Tanto che ancor oggi questo paesino è conosciuto soprattutto per le sue cinque distillerie tuttora funzionanti, una concentra-

Pagina precedente, in alto: una suggestiva veduta dall'alto di castel Toblino, adagiato su uno sperone roccioso che si protende nel lago; **foto piccola:** vendemmia nella valle dei Laghi. **Sopra:** castel Madruzzo, in posizione scenografica su un colle coperto di querce e lecci; fondato nel XII secolo, fu residenza di principi vescovi nel '500. **A destra:** uno scorcio di Brusino, frazione di Cavedine; in primo piano la chiesa dei Santi Rocco, Fabiano e Sebastiano (1537), tra gli alberi il campanile della nuova parrocchiale (1954).

Sopra: l'incantevole lago di Santa Massenza, collegato da un canale al lago di Toblino; sulla riva nord è stata costruita nel 1951 una centrale idroelettrica. **A sinistra:** un cavallo avelignese nei pressi del lago di Lamar. **Pagina seguente, in alto,** il paese di Drena è circondato da castagneti centenari dai quali si ricava una buona produzione di frutti saporitissimi e molto rinomati: sono i marroni di Drena **(foto piccola)**, caratterizzati dalla buccia lucida e scura e dalla forma a cuore.

zione record rispetto al numero di abitanti. Il paese è piccolo, ma scoprirlo è un piacere: dalla piazza principale si aprono vicoli che finiscono nelle aie delle fattorie, in un'osteria, in cortili di poderose case in pietra restaurate senza leziosità, con il tipico senso pratico della gente di montagna.

TORRI MEDIEVALI E BOSCHI DI QUERCE E FAGGI

Da Toblino vale la pena di salire al borgo incantato di Ranzo: da qui, calcando il selciato dell'antica Via di San Vigilio, si arriva all'omonima pieve con il suo curioso pulpito esterno dove, si racconta, il santo teneva le sue omelie. Castel Terlago è poco distante, in direzione di Trento. Era una fortezza sulla strada che portava da Trento alla val di Non e nel 1703 fu incendiato dalle truppe francesi del generale Vendôme, durante la guerra di successione spagnola; oggi, nonostante i pesanti rimaneggiamenti, conserva le due torri medievali. Privato, non si visita, ma si ammira agevolmente dal borgo. Oltre al castello, il paese di Terlago vanta anche un lago. D'estate qui si nuota, in autunno si gode una vista straordinaria sulla Paganella e una pace quasi irreale, soprattutto considerando che si è a pochi chilometri dal centro di Trento. L'etimologia del nome suggerisce che Terlago si trova tra altri due laghi. Basta partire da monte Terlago, un balcone panoramico sulla vallata, per scoprirli. **Il lago Santo si raggiunge dopo una piacevole camminata tra querce, faggi e qualche isolato pino mugo**; il lago di Lamar, dalle acque di un turchese brillante, è poco distante e regala una vista ancora più superlativa sul massiccio della Paganella che sbarra il passo, poderosa, alle guglie svettanti delle Dolomiti di Brenta che incombono alle sue spalle.

dove COME quando a pagina 45

La magia dell'inverno a Merano e dintorni

Merano e i suoi dintorni rappresentano un territorio talmente vario e vasto, che merita di essere visitato in ogni stagione. La stagione invernale è particolarmente magica e tutta la zona di Merano e dintorni si trasforma in un paesaggio incantato. In questo periodo, oltre a dedicarsi agli sport e alle attività legate prettamente alla neve e alla montagna, è possibile anche concedersi una vacanza all'insegna del relax.

Dalla città di Merano si raggiungono facilmente cinque aree sciistiche con piste di ogni difficoltà, tanto sole e numerose baite in cui fare sosta e gustare le specialità. Accanto alle skiarea perfettamente attrezzate, si trovano anche piste da slittino e facili sentieri per camminate e ciaspolate. Fiore all'occhiello sono le Terme Merano che con le loro 25 vasche indoor e outdoor e l'ampia area sauna e Spa sono l'ideale per ritrovare il benessere e dedicarsi a un momento di puro relax.

Un periodo veramente speciale è quello natalizio, durante il quale vale la pena visitare i tradizionali Mercatini di Natale di Merano e delle altre località con la loro atmosfera magica fatta di luci, profumi e sapori. Oltre al conosciutissimo Mercatino di Natale di Merano che si estende lungo il fiume Passirio, nei dintorni ci sono molti altri mercatini originali e tradizionali, che hanno come location castelli, masi, oltre ai centri storici di piccoli e graziosi paesi. Ogni mercatino ha la sua particolarità e magia e incarna a suo modo lo spirito del Natale.

MERCATINI DI NATALE A MERANO E DINTORNI:

NATALE A MERANO:
Dove: Passeggiata Lungopassirio,
Piazza delle Terme a Merano
Quando: dal 25.11.2016 al 6.1.2017

MARTINER STERNSTUNDN:
Dove: a San Martino in Passiria
Quando: 8.12., 10. e 11.12., 17. e 18.12.2016

MERCATINO POLVERE DI STELLE:
Dove: a Lana
Quando: dal 26.11. al 31.12.2016 (nei weekend)

AVVENTO A CASTEL TIROLO:
Dove: a Tirolo
Quando: dal 8. al 11.12.2016

LIECHT'RZEIT - ARIA DI NATALE:
Dove: a San Leonardo in Passiria
Quando: dal 27.11. al 31.12.2016

MERCATINO DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO:
Dove: Castel Kallmünz a Merano
Quando: dal 2. al 4.12. e dal 9. all'11.12.2016

MERCATINO DI NATALE DI LAGUNDO:
Dove: a Lagundo
Quando: dal 25.11. al 18.12. (nei weekend) e dal 26.12.2016 al 6.1.2017 (tutti i giorni)

Per maggiori informazioni:
www.merano-suedtirol.it

VALLE DEI LAGHI
(Trento)

La piana delle Marocche

Un Trentino insolito e goloso

Ruderi suggestivi e singolari formazioni geologiche, memorie romane e antiche distillerie. Una valle tutta da esplorare tra natura, storia e gastronomia di **Anna Pugliese** ✱ Fotografie **Albert Ceolan**

La valle dei Laghi si raggiunge con l'A22 del Brennero, uscita Trento centro, quindi statale 45 bis Gardesana. **In treno:** stazione di Trento sulla linea Verona-Brennero, poi bus 201 di Trentino Trasporti (0461/82.10.00, www.ttesercizio.it), con partenza dall'autostazione di Trento. **In aereo:** l'aeroporto più vicino è quello di Verona, a 100 km. **In camper:** Camping Laghi di Lamar, Terlago, via Selva Faeda 15, 0461/86.04.23, www.laghidilamar.com

Nella piana delle Marocche

La valle dei Laghi è punteggiata da castelli, molti privati oppure ridotti a ruderi, come **castel Drena** *(Drena, via Roma 74, 0464/54.11.70)*, su una rupe sopra l'ampia piana del Sarca. Fu un castelliere, poi una rocca, cruciale per il controllo della strada che collegava il Garda alla piana di Cavedine, quindi divenne l'elegante castello dei conti di Arco, e fu distrutto nel 1703 dalle truppe franco-spagnole. Si visitano la torre trecentesca, la chiesa di San Martino, il palazzo Comitale, la cisterna per l'acqua, in pietra, una casa murata e un piccolo museo archeologico. È aperto sabato e domenica 10-17, ingresso 3 €. Ai piedi del castello si apre la **piana delle Marocche**, una lunare distesa di massi formatasi circa 200 mila anni fa con il ritiro dei ghiacci, e poi modellata dagli agenti atmosferici: un anello percorribile a piedi in 2 ore circa permette di girare il biotopo. Vi si accede dalla provinciale 84 che da Drena porta a Dro, il sentiero di accesso è ben segnalato *(www.parks.it/biotopo.marocche.dro/index.html)*. Anche se è privato e chiuso al pubblico, vale la pena di raggiungere **castel Madruzzo** *(Madruzzo, via Castel Madruzzo 28)*: immerso in un giardino di 12 ettari, ha una posizione spettacolare, su un dosso circondato da un piccolo bosco di lecci. A Cavedine si può fare il giro del piccolo centro storico: da piazza Garibaldi, a fianco della parrocchiale, si imbocca il **sentiero archeologico**, un anello di 3,5 km che tocca la fontana romana, che raccoglieva le acque delle sorgenti, la *Còsina*, grotta naturale utilizzata come luogo di sepoltura, e la *Carèga del diaol* (sedia del diavolo), un'iscrizione funebre passata alla storia come pietra sacrificale. Infine merita una puntata il complesso di **villa Ciani Bassetti** *(Madruzzo, piazza De Gasperi 17; www.villacianibassetti.it)*, una villa signorile di campagna immersa in un romantico giardino con ancora tutti i suoi edifici agricoli: il *boidor*, per la fermentazione dell'uva, la cantina, la ghiacciaia, il granaio, le presse per l'olio e per l'uva. Il complesso è privato e ospita eventi, ma si può ammirare bene anche dall'esterno.

ITINERARI

Pedalando tra i vigneti o a piedi verso le cascate

Completamente asfaltata e pianeggiante, con una pendenza massima del 7 per cento, **la pista ciclabile della valle dei Laghi** parte da Torbole, in località Linfano, dove il Sarca si immette nel Garda, e arriva al lago di Terlago. In 38 km attraversa tutti i luoghi più belli della vallata: i frutteti e gli uliveti di Dro, le vigne di Ceniga, Arco con le sue famose pareti per l'arrampicata, la stretta gola di Sarche e il lago di Toblino, con l'omonimo castello. Con il servizio **Evvai bike** *(Comano Terme, via Battisti 74, 0465/70.26.26; www.evvai.bike)* si possono noleggiare bici elettriche, da strada e mtb, in sei punti della vallata: 20 € mezza giornata, 30 € l'intera giornata. Per chi vuol scoprire la vallata sempre in bici, ma accompagnato da una guida, **Toblino Bike** a Ranzo *(360/25.23.40; www.toblinobike.net)* propone escursioni a tema. Tante anche le opportunità per splendide passeggiate. Tra gli itinerari più belli ci sono il sentiero delle Cascate, che dalla vallata di Cavedine raggiunge il lago di Toblino, e il sentiero geologico Stoppani, a Vezzano, per ammirare le "marmitte dei giganti", scenografici pozzi di origine glaciale.

Parete da arrampicata

dove COME quando

VALLE DEI LAGHI (Trento)

Grand Hotel Terme di Comano

Castel Toblino

Gli alberghi

Grand Hotel Terme di Comano ★★★★S ***(Comano Terme, Terme di Comano 8, 0465/ 70.14.21).*** In un parco di 14 ettari, ha camere di pregio con ampie vetrate. La spa 5 Sensi offre anche trattamenti di naturopatia. Doppia con colazione da 117 €.

Hotel Lillà ★★★ ***(Terlago, località Maso Travolt 14, 0461/ 86.80.27).*** Vanta un grandioso panorama sul lago di Terlago, camere ampie, servizio gentile e un'ottima colazione con una vasta scelta di prodotti biologici. Doppia con colazione da 100 €.

Le Vallene ★★★ ***(Terlago, strada di Lamar 44, 0461/86.11.19).*** Dispone di camere e piccoli appartamenti, tutti silenziosissimi. Splendidi il panorama e il giardino, da provare il ristorante, specializzato in piatti trentini. Doppia con colazione da 90 €.

Hotel Ciclamino ★★★ ***(Pietramurata, via Cargadori 1, 0465/ 50.71.40).*** Piccolo hotel a gestione familiare, con area fitness, zona giochi per i più piccoli e tanti sentieri intorno. Doppia con colazione da 69 €.

I ristoranti

Castel Toblino ***(Calavino, frazione Sarche, via Caffaro 1, 0461/86.40.36).*** Lo chef Stefano Bertoni propone una cucina raffinata e innovativa, con ingredienti stagionali del territorio. Da provare i canederlotti alle verze su crema di Puzzone di Moena e speck, il salmerino al pino mugo con patate all'olio affumicate e la deliziosa mela speziata con gelato alla vaniglia e zabaione al vin santo. Si mangia nelle storiche sale del castello. Menu Autunno, 4 portate, 35 €; menu del Lago, a base di pesce d'acqua dolce, 55 €.

Osteria Ca' dei Giosi ***(Terlago, frazione Covelo, via Villa Alta 9, 0461/86.21.10).*** In una casa centenaria si gustano la tradizionale carne salada, servita con i fagioli, gli strangolapreti (gnocchetti di spinaci e ricotta) e la pasta fresca con l'ortica. Tra i dolci, strudel e crostata ai frutti di bosco. Conto sui 30 €.

Al Lago ***(Cavedine, via Lungolago 39, 0461/ 56.83.62).*** In posizione invidiabile, proprio sul lago di Cavedine, offre soprattutto una cucina di pesce; da provare spaghetti allo scoglio e insalata di mare. Sui 24 €.

Al Portico ***(Terlago, via Defant 6, 0461/86.09.00).*** Per uno spuntino veloce ci sono i taglieri con salumi e formaggi del territorio, magari accompagnati da polenta. Per chi ha più fame ecco gli *spätzle*, gli gnocchetti di farina con salsa allo speck, oppure un'ottima scelta di pizze. Conto sui 22 €.

Hotel Lillà

SHOPPING GOLOSO

Grappe e vini, ma anche miele e tisane

La valle dei Laghi è famosa per le sue distillerie e dall'8 al 10 dicembre nella piazza principale di Santa Massenza lo spettacolo teatrale *La notte degli alambicchi accesi* ne racconta la storia (7 €, *0461/21.60.50*). Vale la pena di conoscerli, quindi, questi distillatori: a Santa Massenza ci sono l'**Azienda Agricola Poli** *(via del Lago 3, 0461/86.41.19)*, **Distilleria Casimiro** *(Santa Massenza 43, 0461/86.41.40)*, **Maxentia** *(via del Lago 9, 0461/86.41.16)*, a Pergolese di Lasino la **Distilleria Pisoni** *(via San Siro 7a, 0461/55.41.06)*. Oltre alle grappe tanti gli acquisti golosi: all'**Apicoltura Trentina Valle di Cavedine** *(Cavedine, via Monte Gaggio 10, 0461/56.95.53; www.mielecavedine.it)* si trovano miele, pappa reale, cera naturale e creme cosmetiche. Carne e salumi si comprano all'azienda agricola **Grosselli** *(Lasino, via Cornetto 13, 0461/56.43.60)*. Al **panificio Tecchioli** *(Vezzano, via Roma 26, 0461/86.48.25)* da non perdere il pane ai semi e all'uva sultanina e i biscotti integrali. Nel viaggio di andata o di ritorno vale la pena di fare qualche tappa anche nella valle dell'Adige: ottimi acquisti vinicoli ad Aldeno, all'azienda **Del Revì** *(via Florida 10, 0461/ 84.25.57)* per lo spumante Trento doc, e alla **Cantina Sociale** *(via Roma 76, 0461/84.25.11)*, per i vini bio e il prezioso passito Elios. A Ravina merita una visita la **bottega artigiana Navarini** *(Ravina, via Val di Gola 22, 0461/ 92.33.30)*, per gli splendidi oggetti in rame, pentole e i classici paioli per la polenta. A Sardagna **Villa Rizzi** *(via della Cesa Vecia 11, 0461/98.52.52)* è una meta imperdibile per l'acquisto di tisane ed erbe medicamentose.

Azienda Agricola Poli

info

Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, *Vezzano, via Roma 61/1, 0461/21.60.50; www.discovertrento.it*

Le Casette Natalizie nella Foresta Natalizia

La Casetta Natalizia con la storica forma della caldaia di cottura

Il magico mercatino di Natale nella Spezialbier-Brauerei FORST

Anche quest'anno nel periodo di Natale Birra FORST è avvolta da un'atmosfera magica. La Foresta Natalizia riapre le sue porte a partire dal 23 novembre 2016 fino all'8 gennaio 2017. Assaporate piatti della cucina altoatesina nelle Casette Natalizie oppure presso la Sala Sixtus. Gustate prelibatezze gastronomiche nel ristorante gourmet Felsenkeller o particolari longdrink e cocktail, creati con le specialità birrarie FORST, nella FORST Lounge. Immergetevi nel magico mondo del FORST Shop, dove potrete acquistare articoli FORST. Visitate gli stand della Foresta Natalizia, dove invece vi attendono manufatti unici.

Prenotazione Casette Natalizie
Tel. 0473/44 77 27
E-mail: info@braugartenforst.com

Felsenkeller, FORST Lounge e Ristorante Birreria Bräustüberl
Tel. 0473/22 18 87
E-mail: felsenkeller@forst.it
E-mail: bforst@forst.it

Sala Sixtus
Tel. 339/81 20 425
E-mail: sixtussaal@forst.it

FORST Shop
Tel. 0473/26 03 60
E-mail: shop@forst.it

Foresta Natalizia a Forst/Lagundo

Trovate tutte le informazioni sul sito: www.forestanatalizia.it

La storica Sala Sixtus nella Foresta Natalizia

La FORST Lounge nella Foresta Natalizia

Il ristorante gourmet Felsenkeller nella Foresta Natalizia

Birra FORST | I-39022 Forst/Lagundo | via Venosta, 8
Tel. +39/0473 260 111 | E-mail: info@forst.it | www.forst.it

VENEZIA **Museo di Palazzo Mocenigo**

PROFUMO DI STORIA

Un percorso in venti sale, da poco rinnovato, propone atmosfere e suggestioni di una dimora patrizia del '700 e racconta l'evoluzione del costume con un'inedita sezione dedicata all'arte profumiera

TESTI **Sandra Minute** ✷ FOTOGRAFIE **Franco Cogoli**

Pagina precedente:
la sala delle "famiglie olfattive", nel percorso del profumo del Museo di Palazzo Mocenigo.
In questa foto: la facciata del palazzo lungo il canale di San Stae.

Una scia di profumo, lieve ma percettibile, aleggia in tutto l'edificio. In ogni sala una fragranza diversa, ma sempre legata alla storia della Serenissima: rosa, zagara, ambra, sandalo, nomi che evocano secoli di viaggi verso Oriente alla ricerca delle merci più rare e preziose. Si respira profumo di storia nel Museo di Palazzo Mocenigo, dal 1985 sede del Centro Studi di Storia del Tessuto e del Costume: nel 2013 è stato completamente rinnovato da un radicale restyling, **con il raddoppio dello spazio espositivo e l'aggiunta di un'inedita sezione dedicata alla storia del profumo**. Il nuovo percorso, un unicum per l'Italia, svela il ruolo centrale che Venezia ha avuto nello sviluppo dell'arte profumiera.

LA PRESTIGIOSA RESIDENZA DI UN'ILLUSTRE CASATA

La sede è Palazzo Mocenigo a San Stae, residenza dagli inizi del '600 di una delle più illustri casate veneziane, che ha dato alla Repubblica sette dogi e un buon numero di ambasciatori, capitani, letterati; nel 1945 l'ultimo discendente, Alvise Nicolò, ha donato la dimora alla città perché diventasse un museo. Il nuovo allestimento curato dall'architetto e scenografo Pier Luigi Pizzi evoca suggestioni e atmosfere di una dimora nobiliare veneziana del '700 e insieme racconta l'evoluzione della moda e del costume di quel secolo d'oro. Affreschi e stucchi, pavimenti e marmorini, i magnifici soffitti lignei e le porte in radica sono stati restaurati; tappezzerie e tendaggi sono stati ricreati dalla ditta Rubelli su disegno dell'architetto Pizzi. Questa preziosa cornice racchiude **arredi e suppellettili, in parte originali del palazzo e in parte provenienti da altri musei cittadini** (Correr, Ca' Rezzonico, del Vetro, del Merletto), scenograficamente allestiti a suggerire i fasti della nobiltà veneziana di fine '700. «Con il maestro

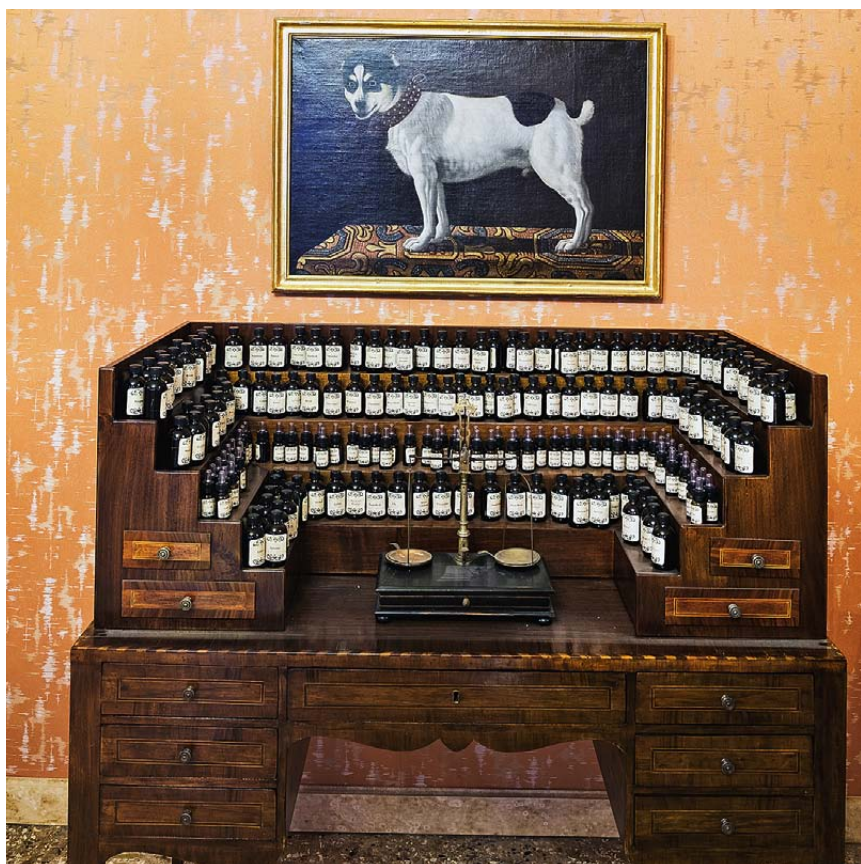
Pagina precedente, in alto: il *pòrtego*, il sontuoso salone di rappresentanza al piano nobile. Sulla destra spicca il doppio portone con lo stemma della casata; **al centro:** *Corteo di Alvise IV Mocenigo al Quirinale* (1748), di Antonio Joli.

Qui sopra: *Il doge Alvise IV Mocenigo* (1763), di Francesco Pavona. **A destra:** *Allegoria* (seconda metà del '700) nel soffitto della seconda sala. **Sotto:** ricostruzione del laboratorio del *muschiere*, tra bottiglie, strumenti e materie prime.

Pizzi abbiamo impostato un'atmosfera di casa, calda, accogliente, caratterizzata da un lusso sussurrato, non urlato», spiega Chiara Squarcina, direttore del museo.

Il percorso si snoda in venti sale al piano nobile, a partire dal *pòrtego*, il grande salone centrale sede di feste ed eventi di rappresentanza, tappezzato dai ritratti dei membri illustri di casa Mocenigo. Si passeggia tra tavole apparecchiate con sete, merletti e vetri di Murano, quadri che esaltano i fasti della casata, mobili intagliati e laccati, porcellane cinesi e splendidi abiti d'epoca. E si può perdere una buona mezz'ora solo davanti alla sfilata delle sottomarsine, i gilet ricamati che erano un must dell'abbigliamento maschile: ognuno è un capolavoro di virtuosismo dai complicati, raffinatissimi intrecci floreali.

Sopra: nella terza sala spicca la tavola apparecchiata con tovaglia di merletto di Burano lavorato ad ago e vetri di Murano. **A destra:** sul tavolo, ritratti fotografici con dedica di membri di casa Savoia. **Pagina seguente, in alto:** la saletta dedicata alle sottomarsine ricamate, una cinquantina di raffinati esemplari del '700; **in basso:** mobili intagliati e dorati, originali del palazzo, nella sala 9.

La visita continua con il percorso sul profumo, l'innovativo progetto nato dalla collaborazione tra Fondazione Musei Civici e Mavive, storica azienda veneziana della famiglia Vidal da 116 anni attiva nel settore. **Un percorso coinvolgente, tra oggetti preziosi, esperienze olfattive e strumenti multimediali, e sorprendente**: «Venezia, non la Francia, ha inventato il profumo moderno», spiega Marco Vidal, curatore del percorso. «Per la prima volta qui le essenze vengono diluite in alcol (si usava l'acquavite) invece che nei grassi. Un'altra invenzione è il sapone cosmetico per l'igiene personale: le versioni precedenti servivano a usi industriali». Un video in tre lingue ripercorre le tappe di una storia avvincente: la svolta è nel 1075, quando la principessa bizantina Teodora Ducas arriva in laguna come sposa del doge e diffonde tra i nobili l'uso di profumi e cosmetici. Da sempre la Serenissima è grande importatrice di spezie ed essenze esotiche: cominciano a fiorire le officine che soddisfano la crescente richiesta dei nuovi lussi e ben presto la città diventa l'indiscussa capitale europa dell'*arte profumatoria*. Una sala evoca il laboratorio quasi

A sinistra: l'"organo del profumiere", dell'800. **Qui sopra,** un bracciale rinascimentale con pasta profumata, uno dei pezzi rari della Collezione Storp esposti nel museo: tremila flaconi e oggetti di profumeria dal 2000 a.C. a oggi.

Sotto: sul tavolo spezie, fiori e altre materie prime per la fabbricazione dei profumi. **Pagina seguente, da sinistra:** l'androne del palazzo, restaurato, ospita mostre temporanee; ancora uno scorcio della sala delle materie prime.

alchemico dell'antico *muschiere* (profumiere), tra alambicchi e strumenti originali, vasi di Murano e preziosi reperti come il cinquecentesco *Erbario Mattioli*. Sulla parete la mappa delle *mude*, le rotte solcate dalle navi della Serenissima per portare in città le merci da ogni parte del mondo conosciuto; e nelle "torrette olfattive" si possono annusare le spezie corrispondenti a ogni *muda*. **Ed ecco le preziose e fragranti materie prime sciorinate su un tavolo**: noce moscata, benzoino, incenso, ambra grigia, storace, lavanda, cannella e tante altre, tutte da annusare.

TANTI OGGETTI DA AMMIRARE E... ANNUSARE

In una vetrina spiccano i *Secreti Nobilissimi de l'Arte Profumatoria*, un ricettario stampato a Venezia nel 1555 con oltre 300 formule a metà tra cosmetica e medicina: per la calvizie, per schiarire i denti, per l'alito e poi oli, acque e paste "odorifere" per profumare la pelle, gli abiti e gli oggetti. **Splendidi gli antichi flaconi e contenitori per profumi della Collezione Storp**, in prestito al museo: tremila pezzi unici dagli Egizi ai giorni nostri. Un'altra sala illustra le sei "famiglie olfattive" principali sulle quali si basa la profumeria moderna: agrumata, fiorita, orientale... Per ciascuna si possono odorare quattro essenze e approfondire l'argomento su un tablet. Un pezzo unico è l'"organo del profumiere", il tavolo di lavoro dove il maestro, circondato da 200 boccette di oli essenziali, creava le nuove fragranze. E se alla fine del percorso viene voglia di emulare gli antichi *muschieri*, c'è anche il laboratorio didattico dove, sotto la guida di un esperto, si può realizzare una fragranza personalizzata: per portarsi a casa, letteralmente, un po' di aroma di Venezia.

dove COME quando *a pagina 57*

A passeggio per Santa Croce

Ca' Pesaro

Un sestiere tutto da vivere, tra angoli suggestivi e tranquilli e monumenti di pregio ma non presi d'assalto dai turisti. E per tutto il mese, tanti eventi culturali e una festa molto sentita di **Sandra Minute**

Il Museo di Palazzo Mocenigo si trova lungo la salizada di San Stae, nel sestiere di Santa Croce, civico 1992. Dalla stazione di Santa Lucia si raggiunge con la linea 1 dei vaporetti Actv, fermata San Stae, o a piedi in un quarto d'ora. **In camper:** area sosta attrezzata Caravan Park San Giuliano 1, 041/532.21.06. **Per la visita:** orario 10-17, chiuso lunedì. Biglietto 8 €, Museum Pass, valido per tutti i Musei Civici, 24 €. Laboratorio di creazione dei profumi, su prenotazione: durata 2 ore, 80 €. Info 041/72.17.98, mocenigo.visitmuve.it

Tesori affacciati sul Canal Grande

Santa Croce è il sestiere ideale per vivere Venezia da veneziani, lontano dalla folla, tra campi pittoreschi e animati e ristorantini frequentati dalla gente del posto. Da non perdere **Ca' Pesaro, sede della Galleria Internazionale di Arte Moderna** *(Santa Croce 2076, 848/08.20.00, capesaro.visitmuve.it)*, prestigiosa raccolta di pittura, scultura e grafica dall'800 a oggi. Il palazzo, che si affaccia sul Canal Grande con un grandioso prospetto in pietra d'Istria, fu costruito nella seconda metà del '600 da Baldassarre Longhena. Fino all'8 gennaio ospita la mostra "Culture Chanel. La donna che legge", che racconta la stilista Coco Chanel attraverso il suo rapporto con i libri e la lettura, con 350 pezzi tra creazioni di moda, gioielli, documenti e fotografie; orario 10-18, chiuso lunedì, 10 €. Poco lontano, il sagrato della **chiesa di San Stae** si apre come una terrazza panoramica sul Canal Grande. La chiesa vanta una sontuosa facciata di Domenico Rossi (1709) e opere di Tiepolo, Ricci, Piazzetta; orario lunedì 13,45-16, martedì-sabato 13,45-16,30, ingresso 2 € o con il pass valido per le chiese del circuito Chorus, da 12 € *(041/ 275.04.62)*. Merita una visita il **Museo di Storia Naturale** *(Santa Croce 1730, msn.visitmuve.it)*, nell'ex Fondaco dei Turchi, dalla scenografica facciata sul Canal Grande. Suggestivo e coinvolgente il percorso, rinnovato nel 2011; 9-17, sabato e domenica 10-18, chiuso lunedì, 8 €. Bisogna addentrarsi nel cuore del sestiere per scoprire un luogo quasi magico: **campo di San Giacomo dall'Orio**, un bellissimo spazio alberato, cinto da palazzi antichi e animato a qualsiasi ora, tra bambini che giocano e adulti che *ciàcolano*. Imperdibile la **chiesa di San Giacomo dall'Orio**, una delle più antiche di Venezia, fondata nel IX secolo e ricostruita nel 1225. Nell'interno a croce latina brillano diversi tesori: un soffitto ligneo trecentesco, un crocifisso ligneo coevo, la pala dell'altar maggiore con la *Vergine col Bambino tra apostoli e santi* di Lorenzo Lotto (1546). Lunedì 10,30-16, da martedì a sabato 10,30-16,30, ingresso 2 € o con il pass del circuito Chorus.

LA NOVITÀ

Shopping di lusso nel Fondaco dei Tedeschi

È stato l'emporio dei mercanti tedeschi dal '200, poi la sede delle Poste Centrali, quindi è rimasto chiuso per otto anni. Nel 2008 è stato acquistato dal Gruppo Benetton e riqualificato dall'archistar Rem Koolhaas. Ora il **Fontego dei Tedeschi**, accanto al ponte di Rialto, è tornato all'antica vocazione commerciale, ma all'insegna del lusso. Il 1° ottobre è stato riaperto come **T Fondaco dei Tedeschi**, polo dello shopping esclusivo, gestito dal gruppo Dfs: 65 boutique delle più note griffe di abbigliamento, accessori e calzature, un'area souvenir con grandi marchi del cibo e alto artigianato veneziano e una caffetteria firmata Alajmo. È aperto ogni giorno,10-20. Che si abbia voglia oppure no di fare acquisti, vale la pena di fare un salto per vedere il magnifico edificio, ricostruito nel 1505, quattro piani di logge affacciati sulla corte interna. Imperdibile la salita alla terrazza, accessibile a tutti, con vista strepitosa sul Canal Grande, la città e la laguna. L'ultimo piano ospita fino al 15 gennaio l'installazione *Under Water* di Fabrizio Plessi. Vale una visita, anche solo per gli arredi lignei originali, la storica **Farmacia San Fantin**, vicino al teatro La Fenice *(campo San Fantin, San Marco 1895)*: qui si trovano i profumi della linea "The Merchant of Venice" della Mavive, in raffinati flaconi in vetro di Murano.

T Fondaco dei Tedeschi

dove COME quando

VENEZIA

Vecio Fritolin

Osteria La Zucca

Gli alberghi

Hotel Palazzo Giovanelli *★★★★ (campo San Stae, 041/524.47.97).* In un palazzo del '500, affacciato sul Canal Grande accanto a San Stae. Elegante e arredato con un riuscito mix di modernità e tradizione. Doppia da 240 €.
Hotel Al Ponte Mocenigo *★★ (Santa Croce 2063, 041/524.47.97).* Occupa due piani di un antico palazzo e offre dieci stanze accoglienti. Doppia con colazione 160 €.
Ca' del Tentor *(calle del Tintor, Santa Croce 1810a, 336/ 434.99.41).* È quasi un boutique hotel questo b&b di design, arredato e gestito con infinita cura dal proprietario Maurizio Papa, siciliano trapiantato a Venezia. Arredi moderni, decori in foglia d'oro e d'argento che sono opere d'arte, tessuti pregiati. Tre camere con bagno e un'altana spettacolare sui tetti. Doppia con colazione 90-140 €, sconto del 10 per cento per i lettori di *Bell'Italia*.
B&B San Stae *(calle del Forno, Santa Croce 1861, 041/521.06.26 e 339/283.29.30).* Due camere ampie e luminose affacciate su una calle tranquilla. Con il bel tempo la colazione è servita sull'altana. Doppia con colazione 90-115 €.

Ca' del Tentor

I ristoranti

Vecio Fritolin *(calle Regina, Santa Croce 2262, 041/522.28.81).* Locale storico che rivisita con inventiva la cucina veneziana. Da provare le sarde in saor con fragoline e prosecco, la carbonara di mare e il fritto misto. Conto sui 45 €. E per uno spuntino, si può prendere a 10 € uno "scartosso" (cartoccio) di pesce fritto da portare via.
Trattoria al Ponte del Megio *(calle Larga Rosa, Santa Croce 1666, 041/71.97.77).* In un angolo romantico ai piedi di un ponte: se il tempo lo permette si pranza in riva al canale. Piatti della tradizione soprattutto a base di pesce. Ottimi i primi come gli spaghetti alla busara. Conto 35 €.
Osteria La Zucca *(calle dello Spezier, Santa Croce 1762, 041/ 524.15.70).* Cucina vegetariana, ma non solo, in questa bella osteria molto amata dalla gente del posto. Il menu varia spesso, con un'inventiva che sa creare dei piccoli, sfiziosi capolavori di gusto a partire da "semplici" verdure. Solo per restare a quella che dà nome a locale, da provare il saor di melanzane e zucca e la vellutata di zucca con zenzero e mandorle; 25 €.
Osteria Mocenigo *(salizada San Stae, Santa Croce 1919, 041/ 523.17.03).* Osteria tradizionale specializzata in piatti di pesce fresco: ottimi la zuppa di pesce e il fritto misto. Conto 25 €.

GLI EVENTI

Novembre tra arte, fotografia e tradizioni

L'evento clou del novembre veneziano è la **Festa della Salute**, che rievoca la salvezza della città per intercessione della Madonna durante la pestilenza del 1630-31. Il 21 novembre decine di migliaia di veneziani vanno in pellegrinaggio alla chiesa di Santa Maria della Salute per accendere un cero sull'altar maggiore, attraversando il Canal Grande sul ponte di barche provvisorio costruito per l'occasione. Una festa suggestiva e molto sentita e un'ottima occasione per visitare la chiesa, capolavoro di Baldassarre Longhena (1687), eretta come ex voto per la scampata pestilenza. Orario 9,30-17,30, domenica 9,30-12 e 15-17,30 *(basilicasalutevenezia.it)*. Numerose le mostre in corso: al Museo del Vetro di Murano *(fondamenta Giustinian 8, museovetro.visitmuve.it)* **"Murano Oggi. Emozioni di Vetro"** traccia lo stato attuale di un'arte antica con 200 opere. Fino al 25 aprile 2017, tutti i giorni 10-17, ingresso 10 €. Alla Casa dei Tre Oci alla Giudecca *(fondamenta delle Zitelle 43, 041/241.23.32, www.treoci.org)* fino all'8 gennaio sono allestiti due percorsi dedicati a due maestri della fotografia: **René Burri. Utopia**, con 100 opere sull'architettura e i suoi protagonisti, e **Ferdinando Scianna. Il Ghetto di Venezia 500 anni dopo**, con 50 scatti inediti. Orario 10-19, chiuso martedì, ingresso 12 €. Tanti gli appuntamenti culturali al **Teatrino di Palazzo Grassi** *(www.palazzograssi.it)* ridisegnato da Tadao Ando come, il 23 novembre, la proiezione di un documentario su Gio Ponti. Ultimi giorni, infine, per visitare la **15ª Mostra Internazionale di Architettura** *(info 041/521.88.28, www.labiennale.org)*, all'Arsenale e ai Giardini fino al 27 novembre. Da martedì a domenica 10-18, ingresso 25 €.

Museo del Vetro

info

Call Center Turistico Venezia Unica, *041/2424; www.veneziaunica.it*

+39 0472 764120 www.almina.it

Schneeberg Hotels Sas, der Kruselburger Verwaltung S.r.l. – Ridanna / Masseria 22 – 39040 Racines (BZ) / Italia – C.Fiscale & Part.IVA IT02258830211

MEDIOEVO SUL TEVERE

Un eccezionale ciclo di affreschi testimonia la vitalità artistica della Capitale nel XIII secolo. Riscoperto dopo secoli di oblio, da un paio di anni è visibile dal pubblico su prenotazione

TESTI **Fabio Isman**

Dell'età medievale a Roma non è rimasto molto. Una tra le più sensazionali scoperte è di una ventina d'anni fa, ed è avvenuta per caso, per il fiuto di una studiosa: 335 metri quadrati di affreschi, con i cicli dei *Mesi*, delle *Stagioni*, i *Vizi* e le *Virtù* personificate, un bel paesaggio marino, uno *Zodiaco*, i *Venti* e le *Costellazioni*, che risalgono al periodo tra il 1235 e il 1246. «È un manifesto che sancisce la superiorità del Papato sull'Impero, e completa una lacuna della storia; **ora sappiamo perché, nel 1272, Cimabue viene a Roma, prima di recarsi ad Assisi: per vedere questi dipinti**», spiega uno dei massimi studiosi del periodo, Francesco Gandolfo; «il Duecento non parla esclusivamente toscano, come afferma Vasari». Siamo in un'aula gotica con due volte a crociera, di diciassette metri per nove e alta quasi dodici, ai Santi Quattro Coronati: chiesa e monastero del IV secolo, rimaneggiati nel IX, bruciati dai Normanni nel 1084, rifatti a metà del XII.

Sopra: l'ingresso del complesso monastico dei Santi Quattro Coronati, tra San Giovanni in Laterano e il Colosseo. **A sinistra:** le attività del mese di *Ottobre*, dal ciclo dei *Mesi* affrescato nell'Aula Gotica all'interno del monastero.

Sopra: gli affreschi della parete settentrionale; nel registro inferiore, allegorie delle *Virtù*; in quello superiore, figure allegoriche allusive alla fertilità. **Pagina seguente:** la *Pazienza*, una delle *Virtù* affrescate sulla parete occidentale. **In basso:** veduta dell'Aula verso la parete meridionale.

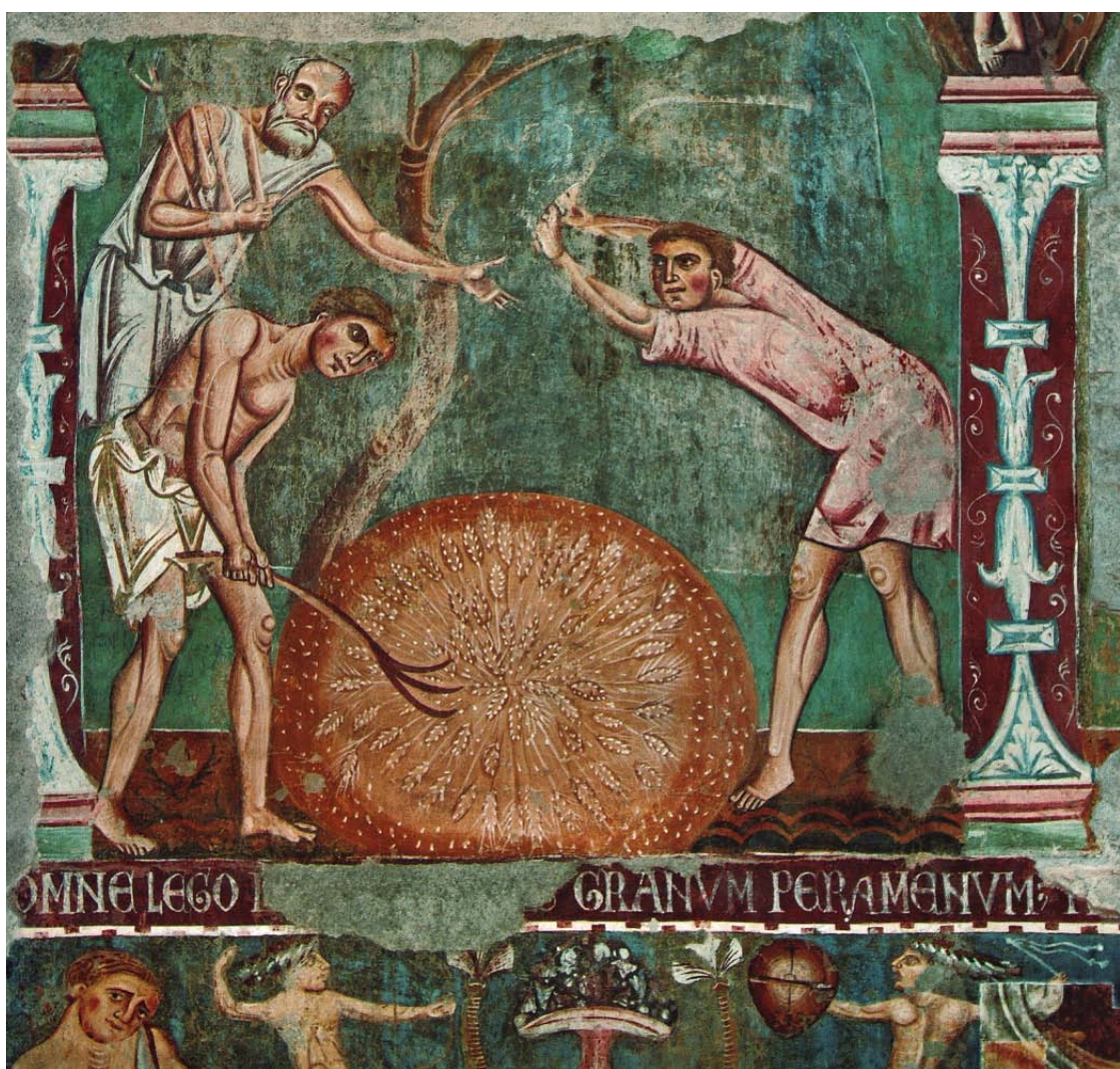
Il complesso è dedicato ai santi Castoro, Sinfroniano, Claudio e Nicostrato; forse marmorari, uccisi sotto Diocleziano per non aver scolpito idoli pagani, forse militari martirizzati, non si sa. **Si trova in una viuzza a mezza strada tra San Giovanni in Laterano e il Colosseo**, ed era anche un luogo fortificato: lo si vede ancora; serviva per difendere il Patriarchio di San Giovanni, dove allora vivevano i papi. È a pochi passi dal luogo più visitato in Italia (sei milioni e mezzo di persone nel 2015 al Colosseo), ma pochi lo conoscono.

UNA BELLA SORPRESA SOTTO STRATI D'INTONACO

È qui che Andreina Draghi, grande studiosa prima che sorella del presidente della Banca Centrale Europea, nel 1989 stava eseguendo dei restauri. Ottiene dalle suore agostiniane di clausura di compiere dei saggi nel salone, adibito a guardaroba e stireria: ormai, rimaste appena una ventina, non lo usavano più. Nel 1996, sotto ben sette strati di intonaco, induriti quanto il marmo, scopre delle pitture. Ci sono voluti quasi dieci anni di lavoro per riportare alla luce, dopo sette secoli, un importantissimo tesoro: la Cappella Sistina del Medioevo. Gli affreschi sono stati presentati nel 2006, e otto anni più tardi (bisognava adeguare l'accesso alle esigenze della clausura) sono divenuti visitabili.

Nella parte alta, tre pareti sono sgarganti di colori: blu, porpora, verdi, oro; **un arco le divide in due campate: in una i soggetti religiosi, nell'altra quelli laici**. Tanti sono i particolari curiosi: nella rappresentazione del mese di *Gennaio*, un topo è in bilico sull'asta a cui sono appesi gli insaccati; tra le *Virtù*, San Pietro è la *Carità*, e calpesta lo sciupone Nerone, mentre San Gerolamo è il *Timor di Dio*, e calpesta Carlo Magno, cioè la *Vanagloria*; c'è tutto un campionario di volatili; le *Beatitudini* e le *Virtù*, in abiti militari ma senza armi, portano sulle spalle santi e perso-

DECLINA
AMALO
7FAC
BONV

Pagina precedente: particolare dell'allegoria del mese di *Gennaio*. La figura di Giano, il dio romano bifronte protettore dei passaggi cui il mese è dedicato, ha qui un terzo volto, frontale. Si tratta di un richiamo alla Trinità consueto nel mondo gotico. **Sopra:** i mesi di *Gennaio* e *Febbraio* sulla parete occidentale. Le attività relative ai due periodi vedono per il primo la stagionatura dei salumi, per il secondo la potatura degli alberi. Le tre chiome dell'albero sullo sfondo sono un altro riferimento trinitario. **A destra:** il mese di *Luglio*, sulla parete meridionale, caratterizzato dalla trebbiatura del grano.

La scena allegorica dedicata alla *Musica* affrescata su una delle pareti meridionali. La figura femminile danza sulle note di un organo a mantice e suona una campanella. Le raffigurazioni delle *Arti* occupano la parte alta dei lunettoni, al di sopra del ciclo dei *Mesi*.

naggi dell'Antico e del Nuovo Testamento distintisi nel loro esercizio. La composizione è certo un programma teologico, forse ispirato dal potente cardinale Stefano Conti, vicario del papa a Roma, che era stato a Parigi, e c'è chi nota similitudini con le vetrate della cattedrale di Chartres. Però, non manca nemmeno una raffigurazione di Mitra, divinità nata in Oriente che fino a tutto il Trecento ha avuto seguito non indifferente, specie tra i militari. E sette secoli prima di Picasso, un volto, nel mese di *Gennaio*, mostra tre nasi e due occhi: un'evocazione di Giano bifronte, ma anche della Trinità.

Nel registro inferiore le pareti sono dominate dai *Mesi*, entro cornici gotiche, che ricordano le code di due delfini intrecciate: ognuno è corredato da un testo, reca un motto, e mostra le proprie caratteristiche. A febbraio si pota, a giugno si miete, a settembre si cerchiano le botti e in ottobre si vendemmia, in novembre si semina e a dicembre si macella il maiale. Ma al tema agricolo se ne sovrappone anche un altro, religioso: le messi di luglio alludono alle Scritture e la trebbiatura al loro studio; il risveglio della natura ad aprile e a maggio sottintende l'avvento di una nuova vita; i bambini nudi che ad agosto raccolgono i frutti sono gli eletti che si nutrono del cibo divino, e così via.

ARTISTI ANCORA SENZA NOME MA DI GRANDE VALORE

L'unico elemento che unifica i murali delle due campate è la ricca trabeazione, decorata con finti marmi, pietre preziose, tantissime figure di uccelli. **Nel registro superiore sfilano le sette *Arti Liberali*, del Trivio e del Quadrivio**, come era allora organizzato il sapere: giovani donne d'aspetto seducente. Le *Stagioni* sono il raccordo tra le pareti e la volta, accompagnate nella parte superiore dai venti che le caratterizzano. Sono figure maschili: l'*Inverno* è un vecchio, la *Primavera* un giovane, l'*Estate* un adolescente, l'*Autunno* un uomo anziano, con barba e capelli bianchi.

Molte sono, purtroppo, le lacune che hanno inesorabilmente colpito il complesso programma iconografico. L'autore, o gli autori, del ciclo sono noti con il nome collettivo di Terzo Maestro di Anagni (hanno affrescato la cripta nel duomo della cittadina laziale); e qualcuno vede perfino anticipazioni di quanto si vede nella successiva basilica di San Francesco ad Assisi. L'aula era parte, con una splendida sala ornata di pentafore, dell'appartamento cardinalizio al piano superiore dell'edificio monastico dei Santi Quattro Coronati. Il piano inferiore ospita un altro episodio artistico troppo poco frequentato, l'oratorio di San Silvestro, del 1246, con i dipinti che tutti abbiamo studiato fin dai libri di scuola: il papa guarisce dalla lebbra l'imperatore Costantino, che si converte. Una scala a chiocciola collega la sala ritrovata con quella detta "del Calendario" perché sul muro ne conserva uno, assai interessante.

Insieme, i cicli dell'oratorio e dell'Aula Gotica dimostrano che, **allora, Roma non era un vuoto, come pure qualcuno sostiene**; e danno uno scossone a questa interpretazione della storia. Andreina Draghi non dimenticherà mai «l'emozione di quei giorni memorabili, in cui, poco a poco, rimuovendo le scialbature, questo tesoro cominciava ad affiorare a una nuova vita».

dove COME quando alla pagina seguente

San Gregorio al Celio

Tra i verdi scorci del Celio

Attorno ai Santi Quattro Coronati la città offre una natura rigogliosa punteggiata di splendidi monumenti. Molti anche gli spunti di visita, tra arte e fede, in vista della fine dell'Anno Santo di **Carla Di Domenico**

Il monastero dei Santi Quattro Coronati si trova in via dei Santi Quattro 20. Dalla stazione Termini il complesso si raggiunge con la linea B della metropolitana (fermata Colosseo), poi a piedi per via di San Giovanni in Laterano e via Ostilia; oppure con il bus 75 (7 fermate), poi vie Celio Vibenna, Capo d'Africa e Ostilia. **In camper:** Park Colombo, via Cristoforo Colombo 170, 06/51.60.00.97. **Per la visita:** la chiesa (06/70.47.54.27) è aperta tutti i giorni, 6,30-13 e 15,15-19,30. **L'Aula Gotica è accessibile solo 2 giorni al mese**, quindi occorre prenotare per tempo. Prossime date: martedì 15 e mercoledì 16 novembre. Turni di un'ora per 20 persone, 8,30-16,30; ingresso 10 €. Info e prenotazioni: 335/49.52.48; www.aulagoticasantiquattrocoronati.it, archeocontesti@gmail.com

Passeggiate sopra e sotto il colle

Accanto alla basilica, il colle **Celio**, poco edificato e ricco di parchi pubblici, regala passeggiate senza stress e chiese da scoprire. Tra ulivi e pini, in un antico orto di monaci camaldolesi, svetta la chiesa di **San Gregorio al Celio** *(piazza di San Gregorio 1, 06/700.82.27)*, fondata nel 575 da San Gregorio Magno e in più occasioni rimaneggiata. L'interno, rivisto nel '700, vanta importanti decorazioni quattrocentesche: i bassorilievi di Luigi Capponi e l'altare marmoreo di Andrea Bregno. Aperta tutti i giorni 9-12 e 16-18. A pochi passi c'è **Villa Celimontana** *(via della Navicella 12)*, vigna del duca Ciriaco Mattei nel XVI secolo, oggi oasi verde di 110 mila metri quadrati con fontana, obelisco, palme, spazi per bimbi e noleggio pony. Vi si affaccia la chiesa di **Santa Maria in Domnica** *(via della Navicella 10, 06/77.20.26.85)*, con superbi mosaici absidali del IX secolo e volta decorata da Perin del Vaga nel '500. Aperta tutti i giorni 9-12 e 16-18. Tra tanto verde si cela anche l'area archeologica delle **Case Romane** *(clivo di Scauro, 06/70.45.45.44)*, dove nel 362 perirono i martiri Giovanni e Paolo. Dal 1887 sono state scavate 20 sale ipogee, dalla stanza dei Geni all'aula dell'Orante, magnificamente affrescate con figure alate, pavoni, cavalli, ghirlande. Bellissimi il ninfeo di Proserpina, che ritrae divinità in un contesto marino tra pesci e imbarcazioni, e l'Antiquarium con anfore, lucerne e fregi degli scavi ottocenteschi. Aperto lunedì e da giovedì a domenica, 10-13 e 15-18; ingresso 8 €. Il 26 novembre, su prenotazione, apertura serale con intermezzo teatrale e "apericena" con ricette dell'antica Roma (ore 19,30, 25 €).

GIUBILEO 2016

Percorsi d'arte aspettando la chiusura della Porta Santa

Il Giubileo della Misericordia volge al termine: il 20 novembre si chiude la Porta Santa di San Pietro. Tra gli eventi che accompagnano quest'ultimo periodo ci sono le visite guidate **Beati i misericordiosi. Itinerari storici tra santi e opere di misericordia**, che indagano vicende e personaggi delle chiese nel centro storico. Gli ultimi incontri sono a San Crisogono (*piazza Sonnino 44*, 5 novembre) e a Santa Maria ai Monti (*via della Madonna dei Monti 41*, 12 novembre); ore 10, da 6,50 a 13 € (dipende dal numero dei partecipanti), info *389/256.50.43*. I Musei Capitolini *(piazza del Campidoglio 1, 06/0608)* propongono fino al 27 novembre la mostra **"La Misericordia nell'arte. Itinerario giubilare tra i capolavori dei grandi artisti italiani"**. Tutti i giorni, 9,30-18,30, 15 €. E vale la pena di spingersi anche alle catacombe dei Santi Marcellino e Pietro *(via Casilina 641, 06/241.94.46)* per **Il Giubileo in catacomba**: un percorso ad hoc che si snoda attraverso i suggestivi cunicoli, tra i più estesi di Roma, e gli antichissimi affreschi a soggetto biblico. Prossimi appuntamenti il 20 e il 27 novembre, conclusione il 18 dicembre. Partenza alle ore 16; ingresso 8 €.

La Misericordia nell'arte

Hotel Celio

Orazio a Caracalla

Gli alberghi

Hotel Celio ★★★ *(via dei Santi Quattro 35, 06/70.49.53.33).* Venti stanze eleganti in una casa dell'800; arredi classici, affreschi e pavimenti a mosaico. Perfetto per raggiungere il Colosseo, la Domus Aurea e il Foro Romano. Piacevole la terrazza. Camera doppia con colazione a 170 €.
Hotel Lancelot ★★★ *(via Capo d'Africa 47, 06/70.45.06.15).* Ambienti comodi e luminosi, deliziosamente rétro, tra tappeti, specchiere e lampadari a goccia. Grazioso il cortiletto a pergolato. Doppia con colazione a partire da 150 €.
Hotel Doria ★★★ *(via Merulana 4, 06/ 4.46.58.88).* Tutto il fascino di un signorile palazzo romano, con arredi sobri, colori tenui e soffitti decorati. Il roof-garden affaccia su tetti e cupole del centro storico. Doppia con colazione a 130 €.
B&B La Finestra sul Colosseo *(via Labicana 72, 389/126.43.01).* Stanze molto ampie e accoglienti, declinate in bianco, con mattoncini a vista e parquet. La colazione è abbondante. Doppia da 120 €.

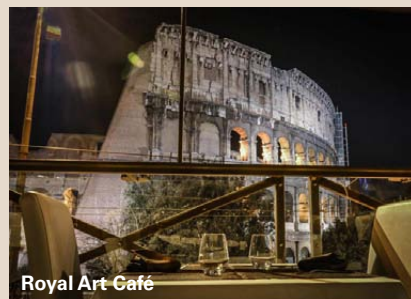
I ristoranti

Orazio a Caracalla *(via di Porta Latina 5, 06/70.49.24.01).* Garbo d'altri tempi, clientela chic, giardino e terrazza. Ottime le crespelle al forno e la carne alla brace, che viene cotta nel monumentale camino. Tra i dolci è un grande classico il semifreddo all'amaretto. Conto 35-40 €.
Perilli *(via Marmorata 39, 06/575.51.00).* Autentica e pittoresca trattoria, con vedute della "Roma sparita" appese alle pareti. La sua carbonara è leggendaria, tra le migliori in città, seguita a ruota da ravioli e amatriciana. I carciofi e le puntarelle sono favolosi. Conto 30-35 €.
Naumachia *(via Celimontana 7, 06/700.27.64).* Piccola taverna rustica, anche pizzeria. Tutti gli impasti sono fatti in casa; alle ricette romane aggiunge quelle toscane e, per quanto riguarda il vino, la scelta spazia tra 70 etichette. Buoni i taglieri di salumi e formaggi. Conto 25-30 €.
Caffetteria l'800 *(via di San Giovanni in Laterano 278b, 06/70.45.13.06).* Antico bistrot con vetrate, colonne e vecchie foto per una veloce pausa pranzo a base di pasta o pizza. Inoltre, cornetti, dolci, aperitivi, infusi o tè. Si spendono 10-15 € e si possono chiedere anche menu speciali, vegani o di pesce.

B&B La Finestra sul Colosseo

SERATE IN CITTÀ

Frizzanti atmosfere tra musica e monumenti

Nei dintorni del monastero dei Santi Quattro Coronati, il rione Celio è vivacizzato da enoteche, teatri e pub, alcuni con bella vista sul Colosseo, perfetti per trascorrere la serata. Tra questi ci sono l'**Oppio Caffè** *(via delle Terme di Tito 72, 06/474.52.62)*, dove l'"apericena" si spinge fino alle 22 con un buffet di pasta, pizza e fritti, e il **Royal Art Café** *(piazza del Colosseo 1, 06/77.59.02.70)*: martedì, giovedì e domenica piano bar e dj accompagnano il lungo aperitivo serale, mentre venerdì e sabato si cena e si balla su musiche anni 80 e 90, dalle 20,30 alle 2 del mattino. Pianoforte a coda e lume di candela creano la giusta atmosfera al wine music bar **Il Pentagrappolo** *(via Celimontana 21b, 06/709.63.01)*, con jazz in sottofondo e una buona selezione di bianchi e rossi. Sono panorami mobili quelli che si godono dal **Ristotram** *(349/121.69.21)*: cene dall'antipasto al dessert su tram d'epoca con guida e accompagnamento di musica dal vivo. Il percorso storico parte da porta Maggiore e tocca Santa Croce in Gerusalemme, San Giovanni in Laterano, il parco del Celio (con sosta al Colosseo), Circo Massimo, Piramide Cestia, stazione Ostiense; ritorno a porta Maggiore. Dalle 20,30 alle 24; 60 € (date su *www.ristotram.it*). Il **Teatro Brancaccio** *(via Merulana 244, 06/80.68.72.31)*, regno del musical a Roma, propone dall'11 novembre all'11 dicembre *Peter Pan*: scatenata incursione tra le pagine di James Matthew Barrie, dove Spugna, Wendy, Campanellino e Capitan Uncino danzano e cantano con fate, indiani, pirati. La musica, trascinante, è di Edoardo Bennato (biglietti da 29 a 55 €).

Royal Art Café

info

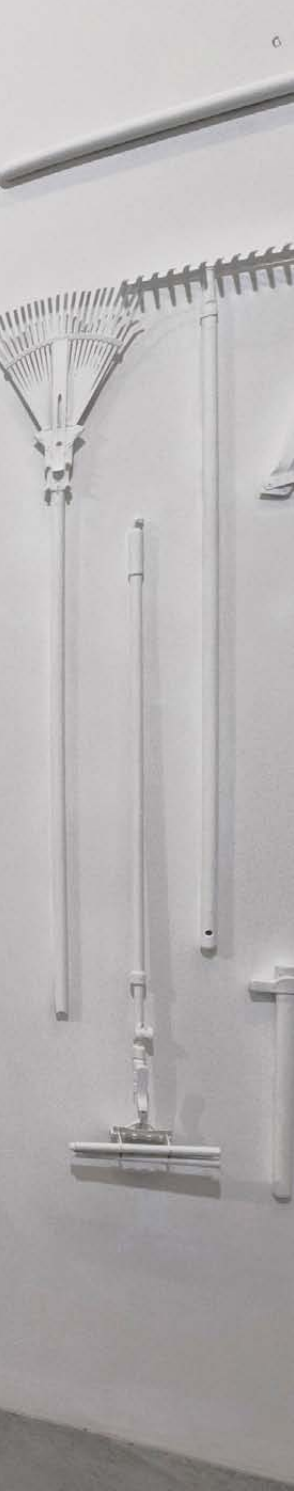
Contact center di informazione turistica e culturale di Roma Capitale, *06/0608, www.060608.it*

FUTURO CONTEMPORANEO

Nel 1988 è stato il primo polo dedicato all'arte contemporanea costruito ad hoc in Italia. Oggi, dopo tre anni di chiusura, rinasce sotto forma di "astronave delle arti" e raddoppia i suoi spazi. A inaugurarlo la mostra evento dall'evocativo titolo "La fine del mondo"

TESTI **Lara Leovino** ★ FOTOGRAFIE **Fabio Gambina**

L'installazione site specific *Transarquitetonica*, 2014, di Henrique Oliveira. L'opera dell'artista brasiliano è allestita nei nuovi spazi del Centro Pecci. Si ammira fino al 19 marzo nella mostra "La fine del mondo".

Foto grande qui sopra: alcuni dei candidi oggetti che compongono *Quarantine*, 2016, dell'artista polacco Robert Kusmirowski. **A sinistra:** scorcio della struttura anulare progettata dall'architetto sino-olandese Maurice Nio per il nuovo Centro Pecci. **Pagina seguente, dall'alto:** *Roof Off*, l'opera di Thomas Hirschhorn che sembra crollare dal soffitto; un'altra immagine del gigantesco albero di Oliveira.

Nella foto a destra: l'esterno del Centro Pecci, simile a una navicella spaziale; l'edificio è a circa 5 km dal centro storico di Prato. **A sinistra:** *M Opus 26 Quartet*, installazione visiva e sonora di Hanne Darboven. **Qui sotto:** *Head On,* 2006, dell'artista cinese Cai Guo-Qiang. Rappresenta 99 lupi in corsa contro una lastra di vetro; di grande impatto visivo, l'opera è allestita al Pecci fino al 19 marzo.

Vasto Mondo, 2016, di Francesco Bertelé: fa parte della mostra "La fine del mondo".

Un museo aperto al territorio e alla città: il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci rinasce dopo tre anni di lavori con questa vocazione. Tanto che una delle opere in mostra è stata realizzata con il contributo degli stessi pratesi. Ai cittadini è stato chiesto di recuperare da case, uffici e cantine delle seggiole. Di legno, di plastica, antiche, moderne: l'importante era che fossero "vissute". Dipinte di bianco, le duecento sedie vanno ora a comporre l'installazione dell'artista polacco Robert Kusmirowski. S'intitola *Quarantine* ed è **una delle sorprendenti opere in mostra al Pecci nel grande evento "La fine del mondo"**, che il 16 ottobre ha inaugurato i nuovi spazi.

Il progetto di ampliamento, a cui si lavorava da anni, vede finalmente raddoppiati gli ambienti del museo grazie alla struttura anulare creata dall'architetto sino-olandese Maurice Nio. Nella periferia di Prato, il disco splendente che cinge di luce dorata l'antico edificio anni 80 del Pecci non passa inosservato. Sembra un'astronave delle arti, appena atterrata dallo spazio per captare nuove forme di creatività.

FABBRICA DELL'ARTE E SCULTURA NEL PAESAGGIO

Per la verità il Centro Pecci un "alieno" lo è stato fin dalla sua nascita, nel 1988. Nella terra culla del Rinascimento, è il primo centro italiano per l'arte contemporanea costruito ex novo: un laboratorio culturale, su modello del Centre Pompidou di Parigi, nato per indagare presente e futuro dell'arte. A volerlo l'imprenditore pratese Enrico Pecci che lo intitola al figlio Luigi prematuramente scomparso. **Viene costruito nella periferia industriale della città su progetto dell'architetto Italo Gamberini** che concepisce il nuovo spazio come una "fabbrica dell'arte" e, per questo, progetta un edificio austero e razionale, ispirato ai capannoni dell'area circostante. Dalla fine degli anni 80 ai primi del 2000 il Pecci diventa sede di importanti mostre internazionali e punto di riferimento per la conoscenza e la sperimentazione delle arti del nostro tempo. **Grazie ad acquisti e donazioni, la collezione permanente cresce di anno in anno**: oggi il corpus principale conta oltre 800 opere dagli anni 50 ai giorni nostri, con presenze di rilievo assoluto, da Anish Kapoor a Jannis Kounellis, da Mario Merz a Giulio Paolini, da Michelangelo Pistoletto a Julian Schnabel. Già agli inizi del Duemila appare chiara l'esigenza di ampliarne la sede, che si concretizza qualche anno più tardi con l'arrivo a Prato di Maurice Nio.

I NUOVI SPAZI AVVOLGONO D'ORO L'ANTICA SEDE

La "mission" del progetto era quella di raddoppiare gli spazi espositivi attraverso un'architettura che lasciasse un segno nel paesaggio. Si è lavorato a lungo, fino alla chiusura per tre anni del museo. Ma oggi, con la sua astronave, l'architetto ha creato una struttura d'effetto che sembra fondere **passato e futuro del Pecci per dar vita a un polo contemporaneo più fruibile dalla città**.

Basta pensare agli spazi, che ora superano i 10 mila metri quadri e sono suddivisi in due piani. In alto le sale espositive, al piano terra tutti i servizi per i visitatori: biglietteria, bookshop, aule per laboratori, biblioteca, ristorante, bistrot e cinema. Nell'ottica di un museo multidisciplinare e aperto alla città, grande rilievo è stato dato alla programmazione, che comprende mostre ma anche concerti, conferenze, cineforum, spettacoli di danza e teatro. Sono stati concepiti nuovi orari, pensati per far vivere il museo anche di sera: fino a mezzanotte d'estate e alle 23 d'inverno.

Biglietto da visita dell'attesa riapertura del Centro Pecci è la mostra "La fine del mondo", in programma fino al 19 marzo. Il grande evento d'arte contemporanea ospita circa 80 lavori realizzati da 60 artisti di fama internazionale. Il percorso però non contempla le opere della collezione permanente. «Quelle si potranno ammirare al Pecci da fine marzo in poi» spiega Fabio Cavallucci, direttore del museo. E aggiunge: «Saranno esposte a rotazione attraverso una serie di rassegne a tema».

Con il direttore ci addentriamo fra le sale alla scoperta di alcuni capolavori de "La fine del mondo". Il percorso è ritmato da installazioni di grandi dimensioni ma anche da dipinti, sculture, video, foto e perfino performance teatrali e musicali. «Il titolo della mostra», evidenzia Cavallucci, «nasce dalla considerazione che il mondo come lo abbiamo conosciuto non esiste più: con la rivoluzione di Internet tutto è cambiato ed è necessario prendere coscienza della condizione di incertezza in cui vive l'uomo contemporaneo».

DALL'ALBERO DI OLIVEIRA AI LUPI DI CAI GUO-QIANG

A rappresentare il collasso della nostra epoca è stata scelta, all'inizio del percorso, l'opera "cascante" di Thomas Hirschhorn dal titolo *Roof Off*, realizzata con materiali di scarto che sembrano crollare dal soffitto. *Transarquitetonica* del brasiliano Henrique Oliveira è invece un'installazione site specific da attraversare: dalle moderne sale del museo una specie di tunnel conduce in una baracca che poi diventa capanna e infine caverna. Da qui il visitatore riemerge fra le radici e i rami di un grande albero.

La mostra presenta anche opere di Boccioni, Duchamp, Bacon, Fontana, Picasso. «Artisti che hanno lasciato un segno nella loro epoca», spiega Cavallucci. Di grande impatto visivo è poi *Head On* (scontro frontale) dell'artista cinese Cai Guo-Qiang. Rappresenta 99 lupi che corrono in branco verso un'enorme lastra di vetro contro cui si schiantano, per riprendere però l'ottusa corsa. «È un monito all'uomo, che innalzando muri finisce per ripetere sempre gli stessi errori», aggiunge Cavallucci. Chiude la mostra il lavoro dell'artista polacco Robert Kusmirowski, che in una stanza tutta bianca, ricca di ricordi appartenuti a persone scomparse, fa risuonare le struggenti note di un organo. L'opera invita a riflettere sull'evanescenza del passaggio dell'uomo sulla terra. Fra gli oggetti raccolti in questo candido spazio metafisico ci sono anche 200 seggiole dall'aria vissuta: sono quelle che i pratesi hanno voluto prestare al loro nuovo grande museo.

dove come quando a pagina 79

Armin Linke

L'apparenza

Qualche anno fa un cargo di giocattoli Lego è stato scaricato in mare al largo della costa britannica. Da allora la gente ha continuato a trovare cubi e figure di Lego. Centinaia di migliaia, se non milioni di mattoncini hanno invaso il litorale. Molti si sono trasformati in particelle sedimentarie, in componenti degli strati odierni di sabbia, ghiaia e fango del mare. In quanto parte delle stratificazioni future essi contrassegneranno l'epoca della produzione del Lego: l'epoca moderna. – Jan Zalasiewicz

16 10 2016 – 6 1 2017
a cura di Ilaria Bonacossa e Philipp Ziegler
PAC Padiglione d'Arte Contemporanea, Milano
pacmilano.it

di ciò che non si vede

una mostra   in occasione di in collaborazione con

Sponsor PAC con il contributo di con il supporto di

PRATO

Museo del Tessuto

Una città antica aperta al nuovo

Musei, chiese e monumenti in un centro ricco d'arte e storia. Ma anche tanta creatività e attenzione al contemporaneo: dalle iniziative culturali ai locali, agli atelier di **Lara Leovino** ✶ Fotografie **Fabio Gambina**

Prato si raggiunge in auto con l'A1, uscita Prato-Calenzano, e poi con l'A11 Firenze-Pisa Nord; l'uscita per il Centro Pecci è quella di Prato Est. Dal centro storico di Prato il Pecci dista 5 km e si raggiunge con i bus Lam Blu della Cap Autolinee (0574/6081; www.capautolinee.it). **In treno:** la stazione di Prato è sulla linea Bologna-Firenze. **In aereo:** l'aeroporto più vicino è quello di Firenze, a circa 30 km. **In camper:** viale Galilei, 0574/43.51.41. **Per la visita:** Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci, viale della Repubblica 277, 0574/5317; www.centropecci.it. La mostra "La fine del mondo" è in programma dal 16 ottobre al 19 marzo.Orario: 11-23, chiuso lunedì; ingresso 10 €.

Dal duomo al Museo del Tessuto

Prato fu culla di grandi maestri e il suo centro storico offre importanti chiese, monumenti e musei. Si comincia dal **duomo di Santo Stefano** *(piazza Duomo, 05674/293.39)*, con la bella facciata tardo gotica caratterizzata dal pulpito "a ombrello" (1430-38) di Donatello e Michelozzo. Ma la grande sorpresa è lo straordinario ciclo di affreschi del XV secolo realizzato da Filippo Lippi nella Cappella Maggiore. Orario: da lunedì a sabato 10-13 e 14-17, domenica 14-17. Visita agli affreschi 5 €, incluso l'ingresso al Museo del Duomo. Il tour prosegue al **Museo di Palazzo Pretorio** *(piazza del Comune, 0574/193.49.96)*, che presenta un suggestivo allestimento dedicato alla storia artistica di Prato dal '300 al '900. Nel percorso, ricco di apparati multimediali, si ammirano dipinti e sculture di grandi maestri, fra i quali Bernardo Daddi, Filippo e Filippino Lippi, Lorenzo Bartolini. Orario: lunedì-domenica 10,30-18,30, chiuso martedì; ingresso 8 €. Altra tappa è il **castello dell'Imperatore** *(piazza Santa Maria delle Carceri, 0574/382.07)*: fondato nel 1185, è l'unica fortezza fatta erigere da Federico II di Svevia nell'Italia centro-settentrionale. Orario: 10-16, chiuso martedì; ingresso gratuito. A pochi passi sorge la **basilica di Santa Maria delle Carceri**, nella piazza omonima *(0574/279.33)*, capolavoro del primo Rinascimento, realizzata da Giuliano da Sangallo. Infine merita un'approfondita visita il **Museo del Tessuto** *(via Puccetti 3, 0574/61.15.03)*, la cui collezione è espressione della storia tessile di Prato; molto interessante anche l'edificio di archeologia industriale che lo ospita. Da non perdere la mostra **"Tra Arte e Moda"** allestita in questi spazi fino al 19 febbraio. Orario: martedì-giovedì 10-15, venerdì-sabato 10-19, domenica 15-19, chiuso lunedì; 8 €.

EVENTI FUORI MUSEO

Capolavori del Pecci "in giro" per la Toscana

Una delle iniziative legate alla riapertura del Pecci è l'evento **"Prologo a La fine del mondo"** che prevede il prestito, fino al 19 marzo, di importanti pezzi della collezione permanente a istituzioni di Prato e della Toscana. Si tratta di lavori particolarmente significativi come *Here and There* di **Anish Kapoor,** acquistata dal Pecci nel 1987 quando l'artista indiano non era ancora una celebrità internazionale. L'opera ora è esposta al Museo di Scienze Planetarie di Prato. *Stella*, 1998, di **Remo Salvadori** è in prestito alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. Sempre a Firenze si ammira l'*Uomo nudo di schiena*, 1962-87, di **Michelangelo Pistoletto**, prestato per l'occasione al Museo di Storia Naturale. *La spirale appare*, installazione del 1990 di **Mario Merz**, si trova ora al Museo Leonardiano di Vinci. E ancora: *Figure humaine comparée avec celle de la chèvre et brebis*, 1995, di **Daniel Spoerri** è esposto al Museo Fiorentino di Preistoria "Paolo Graziosi" di Firenze, mentre l'installazione a parete **Panorama**, 1996, di Giulio Paolini è alla Scuola Normale Superiore di Pisa. Info: www.centropecci.it

Daniel Spoerri a Firenze

Baghino

Ilaria Innocenti

Gli alberghi

Art Hotel Museo ★★★★ ***(viale della Repubblica 289, 0574/5787).*** Di fronte al Centro Pecci, offre 106 camere di diversa tipologia, tutte caratterizzate da arredi moderni e funzionali. È dotato di piscina esterna e palestra. Doppia con colazione a partire da 100 €.
Art Hotel Milano ★★★★ ***(via Tiziano 15, 0574/5671).*** In centro, a ridosso delle antiche mura, offre camere in stile contemporaneo a un buon rapporto qualità-prezzo. Doppia con colazione da 76 €.
Hotel Giardino ★★★ ***(via Magnolfi 2, 0574/60.65.88).*** Gestito dalla famiglia Fiesoli-Risaliti dal 1935, è ospitato in un edificio di fine '800 a pochi passi da piazza Duomo. Doppia con colazione 80 €.
B&B Buonanotte Barbarossa ***(piazza delle Carceri 1, 335/ 543.00.82).*** Elegante guesthouse di fronte al castello dell'Imperatore, sorge al piano terra di un palazzo del '200 con giardino interno. Offre 3 camere arredate con gusto. Doppia con colazione da 100 €.

I ristoranti

Baghino ***(via dell'Accademia 9, 0574/279.20).*** Storico e accogliente locale all'interno di un palazzo del '400. Qui si gustano piatti della tradizione eseguiti ad arte. Fra le specialità, la pappa al pomodoro, la crema di fagioli e farro, il tortino di carciofo, la bistecca di chianina alla brace. Conto da 40 €.
Ristorante Tonio ***(piazza Mercatale 161, 0574/212.66).*** Ambiente elegante per gustare piatti di terra toscani ma anche specialità con pesce freschissimo. Fra queste: il fritto misto con totani e mazzancolle. Menu a 34 €.
La Grotta di Bacco ***(piazza San Domenico 16, 0574/44.00.94).*** Fegatini, ribollita, panzanella, cinghiale. Un'osteria d'altri tempi per piatti robusti e genuini dal forte accento toscano. Conto da 25 €.
Trattoria Soldano ***(via della Sirena 12, 0574/83.09.13).*** A due passi da piazza Duomo, è il posto giusto per assaggiare i piatti tipici: dal sedano alla pratese ai tortelli di patate. Fra i dessert da provare le pesche di Prato ripiene di crema. Conto da 20 €.
Cibino ***(via Pomeria 84, 0574/239.89).*** Locale cult per piatti "healthy" di cucina vegetariana preparati con materie prime di alta qualità. In un ex capannone industriale, fa cucina d'asporto ma dispone anche di tavoli per godere dell'ambiente. Prezzo medio 12-15 €.

Art Hotel Museo

ACQUISTI DI QUALITÀ

Cappelli fatti a mano e oggetti vintage e di design

La città è famosa per i dolci, a cominciare dai cantucci o "biscotti di Prato": squisiti quelli di **Antonio Mattei** *(via Ricasoli 20, 0574/257.56)*, che li produce dal 1858. Altro indirizzo storico è la pasticceria **Mannori** *(via Lazzerini 2, 0574/216.28)*, dove è da provare la torta "setteveli" al cioccolato. Ma lo shopping in città non si limita a dolci e prodotti da forno. In centro ci sono tanti originali negozi, boutique e atelier per acquisti rigorosamente "made in Prato". Si comincia dagli ironici oggetti di design realizzati da **Lella Rendesi**, che si ammirano e acquistano nel negozio laboratorio di via Cairoli 38 *(348/735.47.72)*: una colorata galleria di opere sorprendenti. Un altro atelier che vale la visita è **Ilaria** *(via dell'Arco 4, 339/266.41.82)*, regno della stilista Ilaria Innocenti che qui crea, con estro e sapienza artigianale, splendidi cappelli fatti a mano. A pochi passi c'è lo showroom del restauratore **Stefano Ramazzotti** *(via dell'Arco 7, 328/955.59.12)*, dove si acquistano oggetti vintage ma anche mobili antichi e di modernariato. Infine per *cadeaux* speciali merita il **bookshop del Museo del Tessuto** *(vedere pagina precedente)*, che offre un merchandising locale originale e di qualità.

Cibino

info

Comune di Prato-Ufficio Informazioni Turistiche, *piazza Buonamici 7, 0574/241.12; www.pratoturismo.it*

IL NATALE CHE NON TI ASPETTI

CANDELE A CANDELARA
CANDELARA 26 – 27 novembre
3 – 4 – 8 – 9 – 10 – 11 dicembre

È NATALE – MOMBAROCCIO IN FESTA
MOMBAROCCIO 26 – 27 novembre
3 – 4 – 8 – 9 – 10 – 11 dicembre

CASTELLO DI NATALE
GRADARA dal 26 novembre all'8 gennaio

PESARO NEL CUORE
CHRISTMAS...VERY (n) ICE
PESARO dal 26 novembre all' 8 gennaio

IL NATALE PIU'
FANO dal 27 novembre all' 8 gennaio

PRESEPE DI SAN MARCO
FANO dal 25 dicembre al 6 gennaio

grafica: Ufficio Comunicazione Provincia di Pesaro e Urbino - foto Davide Tonelli

NEL CASTELLO DI BABBO NATALE
FRONTONE 27 novembre
4 – 8 – 11 – 18 dicembre

FESTA DEL DUCA D'INVERNO
PRESEPE RINASCIMENTALE
URBINO 8 – 9 – 10 dicembre

CIOCCOVISCIOLA DI NATALE
PERGOLA 8 – 9 – 10 – 11 dicembre

LE VIE DEI PRESEPI
URBINO dall'8 dicembre all'8 gennaio

FOSSOMBRONE MAGIC CHRISTMAS
FOSSOMBRONE
dall' 8 dicembre all' 8 gennaio

FESTA NAZIONALE DELLA BEFANA
URBANIA dal 4 al 7 gennaio

Programma dettagliato: eventi.turismo.marche.it - unplipesarourbino@gmail.com - numero verde: 800563800

PROVINCIA DI PESARO e URBINO **MARCHE**

Bolzano © Alex Filz

BOLZANO | **Magie d'Avvento al Mercatino di Natale di Bolzano:** Dal 25 novembre Bolzano si trasforma nella capitale del Natale. Si accendono le luci in piazza Walther e le casette del Mercatino di Natale s'illuminano. Nelle piazze e sulle strade si respira un'atmosfera di sincero calore con profumi di spezie, biscotti, strudel e biscotti natalizi. Prenota la tua vacanza al Mercatino di Natale di Bolzano! **mercatinodinatalebz.it**

Caldaro © Helmuth Rier

CALDARO | **Natale a Caldaro:** Magico e suggestivo – ecco come si presenta il paese vinicolo di Caldaro durante i mesi invernali. La vendemmia si è oramai conclusa quando il paese risplende di luce nuova e si prepara al periodo natalizio. Graziosi negozi invitano ad una sosta, mentre numerose specialità culinarie e gli eccellenti vini allietano il palato. A completare il tutto un vasto programma di intrattenimento a tema: tutto questo è il Natale a Caldaro. **caldaro.info**

Renon

RENON | **Il paradiso dell'inverno:** Quando inizia a nevicare e tutto s'illumina è arrivato il momento di "Trenatale del Renon", un mercatino di Natale veramente speciale! Sull'altipiano del sole tutti possono realizzare i loro sogni invernali: dolci e ampie discese sul Corno del Renon, escursioni e ciaspolate, sempre un panorama stupendo davanti agli occhi, pattinare sull'idillico lago di Costalovara o sulla pista all'aperto più veloce del mondo... Associazione Turistica Renon – tel. 0471 356100. **renon.com**

Val Sarentino © Helmuth Rier

VAL SARENTINO | **Neve, sole, sci, divertimento – inverno in Val Sarentino nel cuore dell'Alto Adige:** L'inverno in Val Sarentino è romantico e incantevole. L'intatto e nevoso paesaggio invernale dell'area sciistica di Reinswald è il vero habitat per sciatori e snowboarder, ma anche per amanti delle escursioni con le racchette da neve, sci-alpinismo, sci da fondo e slittate divertenti. Sempre un'ottima idea: rilassare mente e il corpo. **valsarentino.com**

Appiano © Helmuth Rier

APPIANO | **Luci, artigianato e piaceri culinari ad Appiano:** Tra monti e valli, laghi e castelli, Appiano si presenta in modo culturale e rilassante ma anche sportivo e piacevole. GodeteVi la stagione invernale nel comune vinicolo con 100 presepi tradizionali nei storici vicoli, il mercatino natalizio luminato da migliaia di luci, viaggi in carrozza natalizi, sfilate dei "Krampus" e momenti enologici e culinari. **eppan.com**

megliointreno.it Viaggia 5 volte al giorno con i treni DB-ÖBB EuroCity verso l'Alto Adige. Prenota i treni DB-ÖBB Euro City su megliointreno.it e sui canali di vendita Trenitalia, ÖBB e DB. Per esempio Bolzano da 9 Euro (tariffa a posti limitati, a tratta, a persona).

Mobilcard Alto Adige Per 7, 3 o 1 giorno utilizzare illimitatamente tutti i mezzi pubblici del Trasporto Integrato Alto Adige: treni regionali fino a Trento, gli autobus del trasporto locale, le funivie di Renon, Meranza, San Genesio, Meltina e Verano, il trenino del Renon e la funicolare della Mendola.

Informazione Pubblicitaria

Bolzano Vigneti e Dolomiti | via Pillhof 1 | I-39057 Frangarto | t 0471 633488 | info@bolzanodintorni.info | **bolzanodintorni.info**

NAPOLI **Palazzo Zevallos Stigliano**

UN FORZIERE DI TESORI

L'antica residenza, già sede della Banca Commerciale Italiana, ospita le collezioni napoletane delle Gallerie d'Italia, il polo museale di Intesa Sanpaolo. Una sala è dedicata all'ultima opera dipinta da Caravaggio

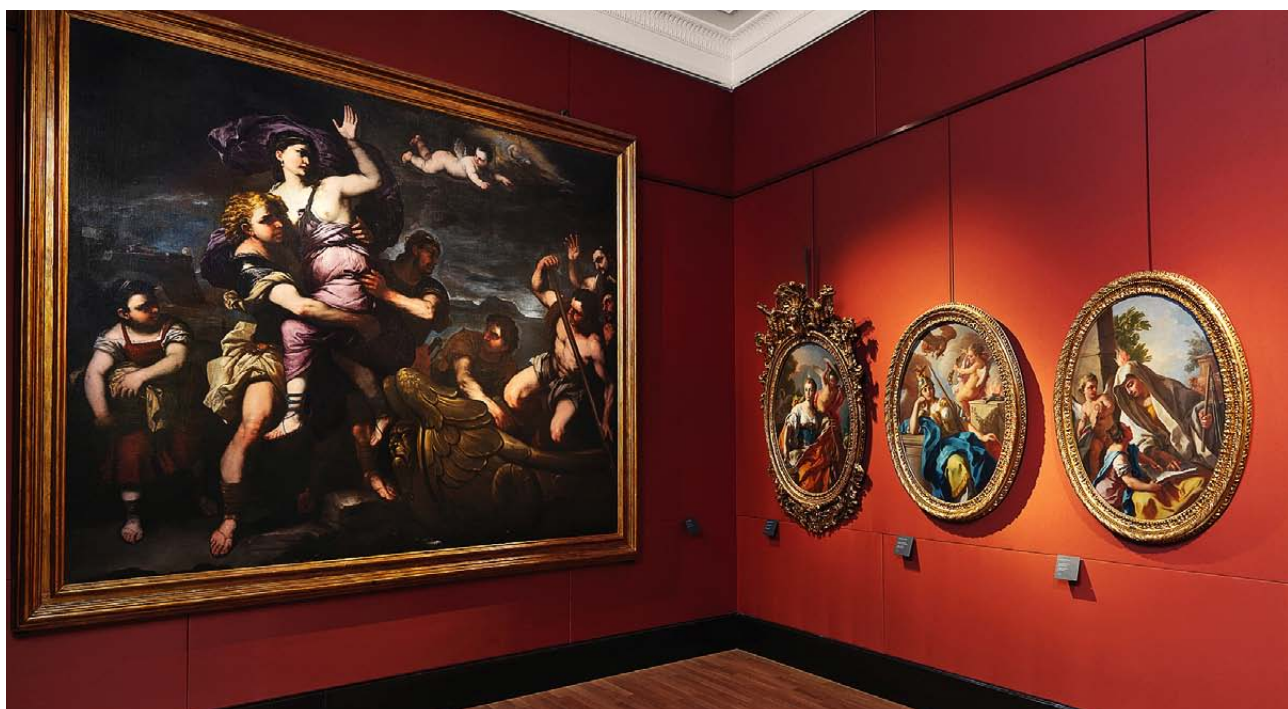
TESTI **Manuela Piancastelli** ✶ FOTOGRAFIE **Luciano Romano**

Il vasto spazio coperto ricavato nel cortile del palazzo intorno al 1920, quando fu adibito a salone per il pubblico della Banca Commerciale Italiana, allora proprietaria dell'edificio. In primo piano, *Eva* (1939), scultura di Attilio Selva.

Sopra: le decorazioni neoclassiche della sala degli Stucchi, dove è esposto il *Martirio di Sant'Orsola* di Caravaggio. **Sotto:** il barocco portale d'ingresso del palazzo. **In alto a destra:** la *Dama col ventaglio* di Domenico Morelli (1873), nella sala Pompeiana. **Pagina seguente, dall'alto:** il capolavoro di Caravaggio, del 1610; la sala dedicata ai dipinti seicenteschi di Luca Giordano e Francesco De Mura.

Lo sguardo stupito e la mano che tocca incredula la ferita: il fascino dell'ultima opera dipinta da Caravaggio, il *Martirio di Sant'Orsola*, è proprio in quel gesto lento e stranito della giovane vittima di Attila, nello stupore angosciato del suo assassino per il gesto appena compiuto, nello sguardo commosso dei soldati. Chi voglia godere lo spettacolo offerto da questa splendida opera, compiuta da Caravaggio poco prima di morire, deve raggiungere Napoli, dov'è conservata in una sala di Palazzo Zevallos Stigliano. Si tratta di una delle tre tele napoletane del grande artista (le altre sono al Pio Monte della Misericordia e al Museo di Capodimonte) e proviene dalla collezione della Banca Commerciale Italiana, confluita con quella del Banco di Napoli in uno dei più affascinanti poli museali cittadini, sede napoletana delle Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo.

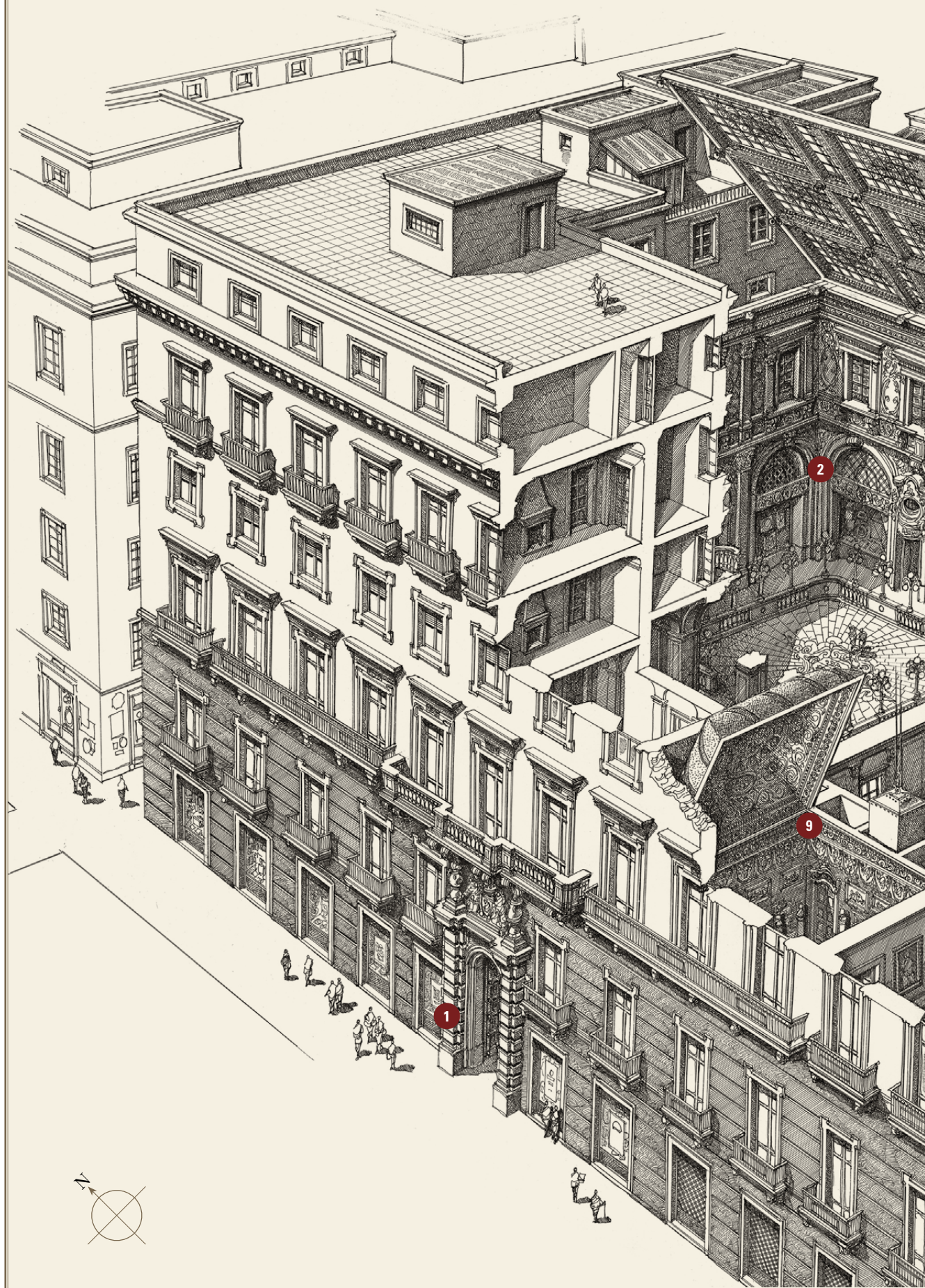
DIMORA ARISTOCRATICA APERTA ALLA CITTÀ

Quella che fino a pochi anni fa era una banca oggi è uno dei musei più raccolti, intimi e preziosi di Napoli. «Mi piace pensare», commenta il coordinatore di Palazzo Zevallos Antonio Denunzio, «che il palazzo abbia ripreso il proprio ruolo nella città e stia rivivendo gli antichi splendori. È uno di quei luoghi dove contenitore e contenuti rappresentano, per la loro bellezza, un tutt'uno».
In pieno centro, su quella affollatissima via Toledo che porta il nome del viceré don Pedro de Toledo che la tracciò nel 1536, il palazzo vanta un numero di visitatori altissimo, oltre 110 mila nel 2015; un successo in costante ascesa, an-

Sopra: la sala della Fedeltà, decorata nella prima metà dell'800 da Giuseppe Cammarano e Gennaro Maldarelli nell'ambito del rinnovamento del palazzo voluto dal banchiere Carlo Forquet. Ospita un importante nucleo di opere di Vincenzo Gemito (1852-1929): terrecotte, bronzi e disegni. **Sotto:** il *Fiociniere* (1872, a sinistra) e lo *Scugnizzo* (1870), due delle sculture di Gemito della collezione.

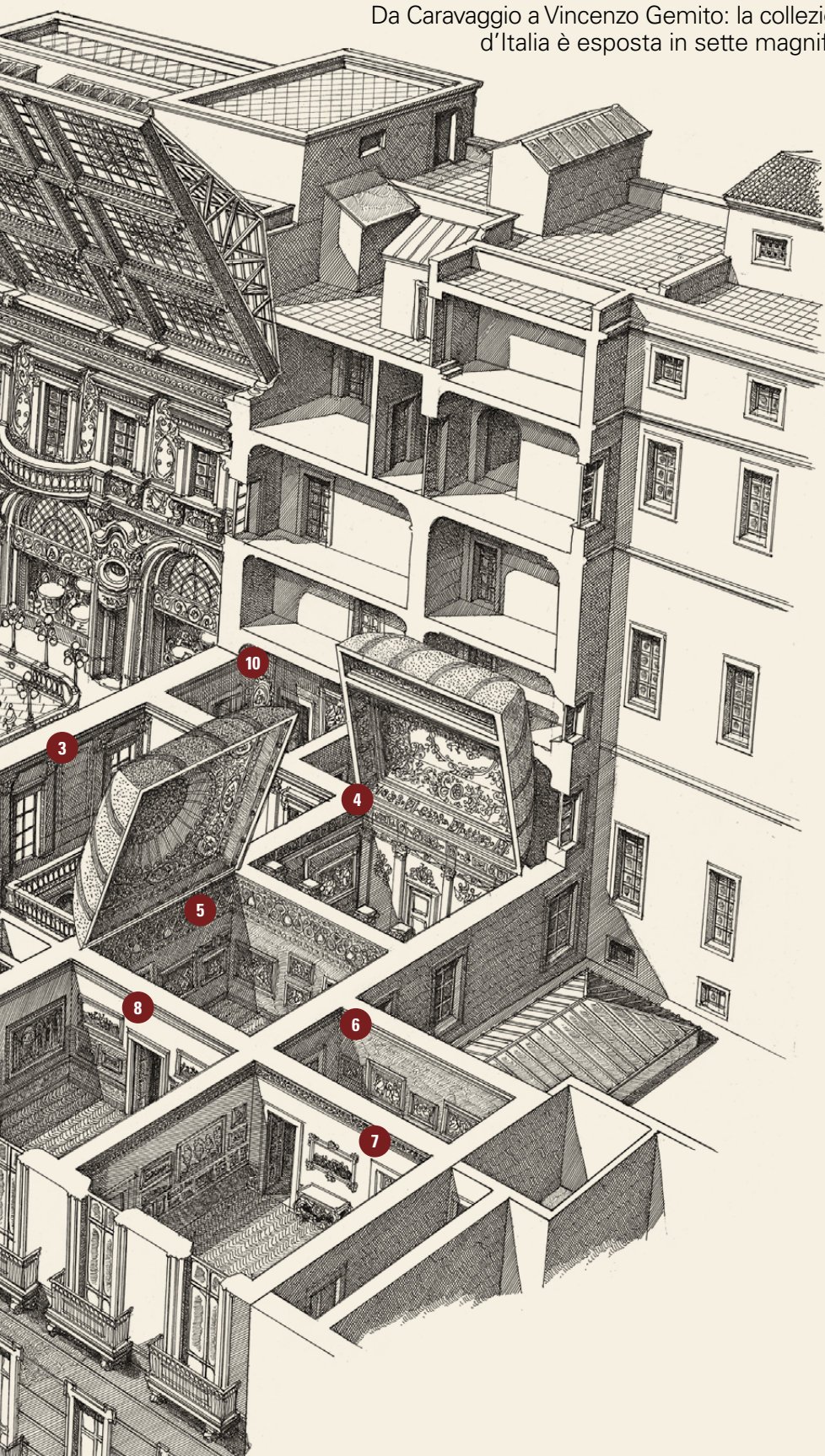
che grazie alle numerose attività didattiche, ai concerti e agli eventi che vi si svolgono tutto l'anno. Come la mostra che dal 3 dicembre ad aprile 2017 sarà dedicata a Salvatore Fergola, pittore di corte nella città ottocentesca: sessanta opere racconteranno la vita quotidiana e i primati tecnologici dei Borbone, dal battello a vapore al treno, fino al primo ponte costruito in acciaio.
Eretto da Cosimo Fanzago tra il 1637 e il 1639 per i Zevallos, duchi di Ostuni, l'edificio venne poi venduto alla ricca famiglia del mercante e collezionista d'arte fiammingo Giovanni Vandeneynden, la cui figlia sposò Giuliano Colonna, principe di Sonnino, al quale la proprietà passò definitivamente nel 1688 (la famiglia acquisì in seguito il principato di Stigliano). «Durante la rivolta di Masaniello del 1647, il palazzo fu preso d'assalto», spiega Denunzio, «e lo stemma dei Zevallos distrutto, anche perché, in maniera abbastanza irritante per i popolani, portava la scritta: "È compito dei Cavalieri cibarli e vincerli"».

UNA VOCAZIONE CULTURALE DALLE RADICI PROFONDE

Nato come sfarzosa dimora e simbolo del potere spagnolo, a pochi passi da palazzo Reale, dal teatro San Carlo e dal Maschio Angioino, e soprattutto proprio di fronte ai Quartieri Spagnoli, dove erano accampate le truppe, il palazzo è stato per secoli al centro della vita mondana aristocratica. **Nel suo cortile si sono esibiti Giovanni Battista Pergolesi, maestro di cappella del principe di Stigliano, e Alessandro Scarlatti** che in occasione delle nozze Colonna-Caracciolo scrisse la sua ultima opera, *Erminia*, il cui ruolo principale venne interpretato, proprio lì, dal giovanissimo Farinelli nel 1723. «E quando Maria Carolina arrivò a Napoli per le nozze con Ferdinando di Borbone, una delle sue prime tappe fu Palazzo Zevallos, dove in un celebre ricevimento si esibì in un elegante minuetto», racconta ancora Antonio Denunzio.
A partire dal 1898, la neonata Banca Commerciale Italiana acquistò per la sua prima filiale nel Sud Italia gli appar-

1
2
9
N

OPERE DAL ’600 ALL’800 NELLE SALE DELL’EX BANCA

Da Caravaggio a Vincenzo Gemito: la collezione napoletana delle Gallerie d’Italia è esposta in sette magnifici ambienti del piano nobile

Illustrazioni di **Francesco Corni**

1 Portale barocco
È sormontato dallo stemma della famiglia Colonna, subentrata a fine ’600 ai Zevallos nella proprietà.

2 Salone
Intorno al 1920, il cortile del palazzo viene coperto con un grande lucernario e adattato a ricevere i clienti della Banca Commerciale Italiana.

3 Scalone d’Onore
Conduce al piano nobile, dove si sviluppa il percorso tra le sale della collezione.

4 Sala degli Stucchi
È esposto qui il *Martirio di Sant’Orsola*, il dipinto eseguito da Caravaggio a Napoli nel 1610 per il principe genovese Marcantonio Doria. L’opera è entrata nel 1972 nella collezione della Banca Commerciale Italiana (ora Intesa Sanpaolo).

5 Sala degli Amorini
Propone un’antologia di dipinti del ’600. Tra questi, *Sansone e Dalila* di Artemisia Gentileschi.

6 Sala della Natura Morta e del Settecento
Alle pareti, nature morte tra ’600 e ’700, *Agar e Ismaele nel deserto confortati dall’angelo* di Francesco Solimena, *Il concerto* e *La lettera segreta* di Gaspare Traversi.

7 Sala degli Uccelli
Ospita vedute e paesaggi tra ’700 e ’800 di Gaspar van Wittel, Anton Sminck Pitloo, Giacinto Gigante, Nicola Palizzi, Gioacchino Toma, Federico Rossano.

8 Sala Pompeiana
Dedicata ai dipinti di figura dell’800, con opere di Vincenzo Migliaro, Francesco Paolo Michetti e Domenico Morelli.

9 Sala della Fedeltà
Accoglie un importante nucleo di opere dello scultore napoletano Vincenzo Gemito: terrecotte, bronzi, ma anche disegni, acquarelli e tempere.

10 Sala Luca Giordano e Francesco De Mura
È dominata dal monumentale *Ratto di Elena* dipinto da Luca Giordano (1665 circa).

LA CITTÀ DEL POPOLO E DEI RE TRA LA COLLINA E IL MARE

La sede delle Gallerie d'Italia è al centro di una delle aree che meglio raccontano la storia di Napoli: ai piedi della certosa di San Martino, dove i vicoli dei Quartieri Spagnoli confinano con chiese e palazzi sontuosi

❶ Palazzo Zevallos
Prospetta su via Toledo, asse dell'espansione della città voluta nel 1536 dal viceré spagnolo Pedro de Toledo.

❷ Galleria Umberto I
Il "salotto buono" della città, con copertura in ferro e vetro, è sorto tra il 1887 e il 1890.

❸ Teatro di San Carlo
È tra i maggiori teatri d'opera italiani; fu inaugurato nel 1737 sotto il regno di Carlo di Borbone. L'interno fu ricostruito dopo l'incendio del 1816.

❹ Palazzo Reale
Iniziato nel '600, è stato restaurato e ampliato tra '700 e '800. Il Museo dell'Appartamento Storico è allestito nelle sale del piano nobile.

❺ Piazza del Plebiscito
Era l'antico luogo dedicato alle feste popolari. È stato trasformato in chiave monumentale dalla fine del '700.

❻ San Francesco di Paola
Basilica neoclassica sorta a partire dal 1817. È al centro del vasto emiciclo colonnato voluto da Gioacchino Murat nel 1810.

❼ Castel Nuovo (Maschio Angioino)
Dell'originario castello angioino (costruito dal 1279) resta solo la cappella Palatina. Fu ricostruito dagli Aragonesi alla metà del XV secolo.

❽ Palazzo San Giacomo
Del primo '800, è sede del Municipio. Ha incorporato la chiesa di San Giacomo degli Spagnoli (XVI secolo).

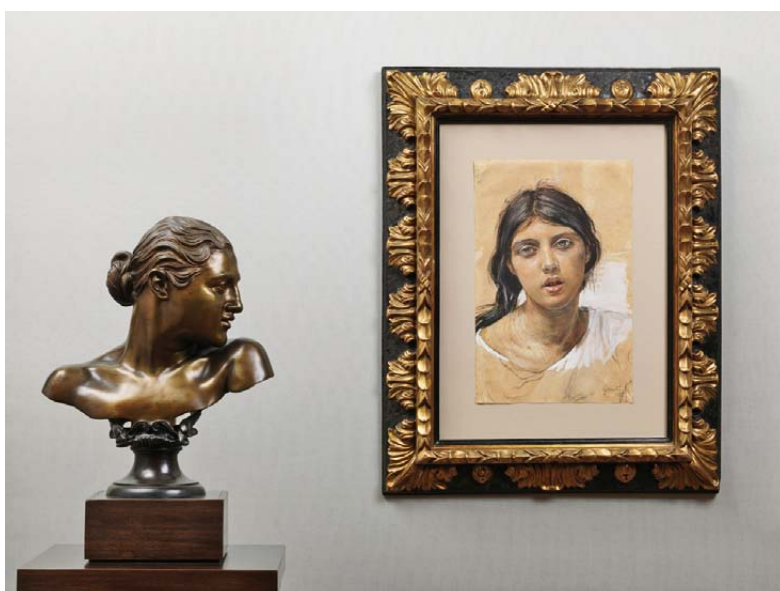
❾ Quartieri Spagnoli
La loro fitta e regolare urbanizzazione si deve al viceré Pedro de Toledo, che destinò l'area alla residenza delle sue truppe.

❿ Santa Maria della Concezione
Splendida chiesa tardo-barocca nel quartiere di Montecalvario.

⓫ Certosa e Museo di San Martino
Monastero di fondazione trecentesca, ampliato tra '500 e '600. Nel museo, opere d'arte e oggetti che raccontano la storia e la società napoletane.

tamenti in cui nel corso dell'800 era stato suddiviso il palazzo. Così nel 1920 l'edificio tornò sotto un'unica proprietà. Fu l'architetto Luigi Platania ad adeguare la struttura alle nuove esigenze, trasformando il cortile interno in un grande salone coperto da magnifiche vetrate policrome, dove ancora oggi sono visibili i maestosi banchi di legno delle casse. «Quando la sede venne inaugurata», racconta Denunzio, «il banchiere polacco Joseph Toeplitz invitò oltre ottocento persone, ma, come lui stesso scrisse alla moglie, se ne presentarono oltre mille che letteralmente assaltarono il buffet».

Lo scalone d'onore monumentale, con la volta affrescata da Giuseppe Cammarano (1832) e le pareti decorate da Gennaro Maldarelli, porta al piano nobile, dove inizia il percorso museale. Subito a destra, una sala conserva *Il ratto di Elena* e l'*Immacolata Concezione* di Luca Giordano, che a Palazzo Zevallos era di casa avendo abbellito con affreschi (poi andati perduti) molte sale. Al fascino delle opere esposte corrisponde quello

Sopra: *Sansone e Dalila*, dipinto di Artemisia Gentileschi del quarto decennio del '600. L'opera è esposta nella sala degli Amorini, che documenta l'evoluzione della pittura a Napoli nel corso del XVII secolo, tra l'influenza di Caravaggio e il Barocco. **Sotto:** *La zingara* (a destra) e *Busto di fanciulla napoletana*, due opere di Vincenzo Gemito esposte nella sala della Fedeltà.

degli ambienti che le accolgono: le belle decorazioni, gli stucchi, gli affreschi, le porte. La sala degli Amorini è dedicata al '600 e conserva opere di Louis Finson, Hendrick De Somer, Bernardo Cavallino, ma soprattutto uno dei gioielli del museo, *Sansone e Dalila* di Artemisia Gentileschi, la grande pittrice protagonista della prima causa "mediatica" per stupro, quello subito da parte del pittore Agostino Tassi, collaboratore del padre Orazio Gentileschi. Nella seconda sala, dedicata alle nature morte, troviamo due importanti opere settecentesche di Gaspare Traversi, *La lettera segreta* e *Il concerto*.

VIAGGIO TRA VOLTI E PAESAGGI CHE RACCONTANO LA CITTÀ

Di qui, in un percorso cronologico tra '700 e '800, si accede alla sala delle Vedute e poi a quella popolata da volti e figure. Il viaggio inizia con quattro dipinti dell'olandese Gaspar van Wittel, poi ecco la serie delle piccole tele del suo conterraneo Anton Sminck van Pitloo, con figure di animali e ritratti di popolane, i dipinti di Giacinto Gigante, Gabriele Smargiassi, Salvatore Fergola, Nicola Palizzi, Domenico Morelli, Edoardo Dalbono, Vincenzo Migliaro, che incantano per la visione di una Napoli ormai scomparsa. La successiva sezione espone autoritratti e ritratti, tra cui spiccano la bellissima *Fulvia* di Migliaro e la seducente *Dama col ventaglio* di Morelli.

Ma forse una delle sale più emozionanti è quella dedicata a Vincenzo Gemito, "'o scultore pazzo" (realmente soffriva di gravi disturbi psichici), con terrecotte, bronzi e disegni dal 1870 al 1920. Tra le opere più affascinanti, le teste giovanili dello *Scugnizzo*, del *Fiociniere* e del *Moretto*. Molto coinvolgenti gli autoritratti, spietate testimonianze dei dolorosi cambiamenti della sua fisionomia nel corso degli anni. A parte, in una sala dedicata, il *Martirio di Sant'Orsola* di Caravaggio ci riporta all'inizio di questo viaggio ricordandoci l'unicità e la preziosità di questo museo.

dove COME quando alla pagina seguente

Sopra: due splendide opere di Gaspar van Wittel proposte nella sala degli Uccelli: *Veduta di Roma con piazza Navona* (1688-1721, sopra) e *Veduta di Napoli con largo di Palazzo* (primo quarto del XVIII secolo).

Sotto: l'ambiente dello scalone d'Onore al piano nobile. L'apparato decorativo risale al rinnovamento voluto nel primo '800 dalla famiglia Forquet. Alle pareti, dipinti di Gennaro Maldarelli.

Storia e sapori lungo via Toledo

Stazione Toledo della metropolitana

Ricca di vita e di monumenti, l'elegante strada conduce alla scoperta della città antica. Da Palazzo Zevallos al Museo Archeologico Nazionale, per poi proseguire verso Capodimonte di **Manuela Piancastelli**

Palazzo Zevallos Stigliano si trova in via Toledo 185. Dalla stazione Centrale (piazza Garibaldi) si raggiunge con la linea 1 della metropolitana, fermata Toledo, oppure con il bus R2 fino a piazza Municipio. Per chi arriva in aereo, da Capodichino il bus Alibus porta fino a piazza Municipio, 4 €. Per chi raggiunge la città in auto, l'uscita dalle autostrade è Via Marina-Porto; parcheggio nell'area portuale Beverello. **In camper:** area sosta La Rondine, piazzale dell'Immacolatella, 081/552.49.99. **Per la visita:** il Palazzo, sede delle Gallerie d'Italia, è aperto tutti i giorni, tranne lunedì, dalle 10 alle 18, sabato e domenica 10-20; ingresso: 5 €. Info 081/791.72.33, www.gallerieditalia.com

Passeggiata per ammirare e gustare il centro

All'altro capo di via Toledo rispetto a Palazzo Zevallos ha sede il **Museo Archeologico Nazionale** *(piazza Museo 19, 081/ 442.21.49)*, custode di uno straordinario patrimonio di antichità, dove è da poco stata riaperta al pubblico la collezione Egizia. Aperto tutti i giorni, tranne martedì, 9-19,30; ingresso 8 €. Lo si raggiunge con la linea 1 della metro o con una passeggiata lungo la via. Uscendo da Palazzo Zevallos s'incontra una notevole serie di edifici storici, dall'ottocentesca **Galleria Umberto I**, che su via Toledo ha un ingresso (meritano una pausa le sfogliatelle di **Mary**, *081/40.22.18*), a **palazzo Barbaja** *(via Toledo 205)*, dove soggiornò Gioacchino Rossini. Buon esito di architettura del Ventennio è **palazzo Fernandez** *(via Diaz, angolo via Toledo)*, accanto alla magnifica **stazione Toledo** della metro, progettata dall'architetto catalano Oscar Tusquets. In piazza Carità, piccola deviazione per visitare la chiesa rinascimentale di **Sant'Anna dei Lombardi** *(piazza Monteoliveto 4, 081/ 551.33.33)*, che conserva affreschi di Giorgio Vasari. Tornati sulla via, poco prima di piazza Dante pausa da **Gay-Odin** *(via Toledo 427, 081/551.34.91)*, la più antica cioccolateria di Napoli. Passando sotto Port'Alba si giunge in **piazza Bellini** e all'incrocio con via San Sebastiano: siamo nel regno dei librai e dei pizzaioli, che all'ora di pranzo sfornano la pizza "a libretto" (piegata in quattro) da gustare in strada (1 €). Piazza Bellini, con le mura greche e i caffè letterari, è l'ingresso al centro antico. Nei pressi, **via dei Tribunali** conduce alla chiesa di San Lorenzo, a via San Gregorio Armeno (la strada dei presepi) e al duomo. Proseguendo invece lungo via Costantinopoli si giunge al Museo Archeologico.

IN MOSTRA

Tournée sotto il Vesuvio per "La suonatrice" di Vermeer

Dal 18 novembre al 9 febbraio il **Museo di Capodimonte** *(via Miano 2, 081/749.91.11)* ospita uno dei capolavori di Jan Vermeer, il grande pittore olandese del '600. *La suonatrice di liuto* del Metropolitan Museum di New York è protagonista della mostra **"Vermeer a Capodimonte"**, in un allestimento che vede accanto all'opera lavori coevi che ritraggono altre suonatrici. L'esposizione offre un motivo in più per visitare il museo, ex reggia borbonica circondata da un magnifico bosco di 134 ettari, il più grande polmone verde della città. Le sale ospitano capolavori di Masaccio, Mantegna, Caravaggio, ma anche splendide opere di Bruegel il Vecchio, Tiziano, Parmigianino, Carracci, El Greco provenienti dalla collezione Farnese che Carlo di Borbone trasferì a Napoli nel 1734. Visitabili anche l'Appartamento Reale e il celebre Salottino di Porcellana. Aperto tutti i giorni, tranne mercoledì, 8,30-19,30; ingresso 8 €. Il museo è collegato a Palazzo Zevallos dalla **"Navetta dell'arte"** che parte ogni 50 minuti da piazza Trieste e Trento. Bus andata e ritorno con ingresso al museo 12 €.

Vermeer a Capodimonte

Grand Hotel Parker's

Roccocò di Scaturchio

Gli alberghi

Grand Hotel Parker's ★★★★★ **L** *(corso Vittorio Emanuele 135, 081/761.24.74).* Tra gli alberghi ottocenteschi di Napoli, in posizione spettacolare con la città e il golfo ai suoi piedi. 82 camere, spa e ristorante gourmet. Doppia con colazione da 200 €.
Costantinopoli 104 ★★★★ **L** *(via Santa Maria di Costantinopoli 104, 081/557.10.35).* Affascinante, in un palazzo nobiliare di fine '800: 13 camere e 6 suite con splendidi arredi e giardino. Doppia con colazione da 160 €.
Decumani Hotel de Charme ★★★ *(via San Giovanni Maggiore Pignatelli 15, 081/551.81.88).* Un palazzo antico (quello dei Riario Sforza) in pieno centro storico: 42 camere con arredi d'epoca. Doppia con colazione da 90 €.
B&B Bellini *(piazza Bellini 68, 081/060.73.38).* Accoglienza familiare con affaccio sulle mura greche e i caffè letterari: tre camere, salone e terrazzo. Doppia da 90 €.

I ristoranti

Sartù *(via San Gennaro al Vomero 13, 331/881.06.66).* Raffinata cucina napoletana resa leggera e godibile. Imperdibili il *sartù* (timballo di riso) e la pasta al ragù, buonissime le verdure. Conto medio 35 €.
La Stanza del Gusto *(via Santa Maria di Costantinopoli 100, 081/40.15.78).* Atmosfera artistica per un locale bohémien. Il menu cambia ogni giorno, da provare il *gateau* di patate, il polpo arrostito con verdure e il baccalà. Conto medio 35 €.
Osteria della Mattonella *(via Nicotera 13, 081/41.65.41).* Trattoria familiare da tre generazioni: ottima la "genovese" (ragù tradizionale), buone le minestre: fave e cicoria o lenticchie e cicoria. Conto medio 20 €.
La Campagnola *(via dei Tribunali 47, 081/45.90.34).* Una delle più antiche e frequentate trattorie napoletane: pasta e patate con la provola, pasta e fagioli, frittura di alici, polpette, baccalà. Conto medio 20 €.
Pizzeria Sorbillo *(via dei Tribunali 32, 081/44.66.43).* Gino Sorbillo è uno dei più bravi e mediatici pizzaioli d'Italia, ma continua ogni giorno a impastare le sue pizze nel locale di famiglia. Armatevi di pazienza, c'è sempre la fila ma ne vale la pena. Conto 10 €.
Antica Pizza Fritta da Zia Esterina *(piazza Trieste e Trento 53).* A Napoli il cibo di strada è sempre stato una tradizione, e Zia Esterina è un must. Eccezionali i calzoni fritti d'asporto con provola, ricotta e cicoli, a 5 €.

Gino Sorbillo

EVENTI E SAPORI

Paesaggi "da mangiare" al cinema e dolci natalizi

Cinque appuntamenti, cinque cuochi, cinque territori: un viaggio nella Campania minore, raccontata attraverso volti, piatti, immagini, storie. È un diverso modo di vivere la sala cinematografica quello proposto da **In poltrona on the road**, a cura di Wine&Thecity e Hart, il nuovo cinema multisensoriale di Napoli. Sul palco, una cooking station con uno chef affiancato di volta in volta da un attore, uno scrittore o un giornalista per un dialogo-performance a più voci. Protagonista il territorio, raccontato con foto, sapori, letture e gustato su poltrone e divani. Primi appuntamenti il 17 novembre (le colline di Caiazzo) e il 1° dicembre (l'Irpinia) a Hart Cinema Food Music *(via Crispi 33, 081/68.15.05)*, ore 20; ingresso 25 €. Il 3 e 4 dicembre è in programma la 2ª edizione di **Re Panettone** (l'appuntamento è prima a Milano il 26 e 27 novembre): nel salone del Grand Hotel Parker's (vedi "Gli alberghi"), mostra mercato dei migliori panettoni, degustazioni, incontri con 24 pasticcieri, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. Se a Napoli il panettone è una novità d'importazione, i dolci natalizi restano una grande tradizione: roccocò, sapienze, struffoli, cassatine, cassate napoletane, susamielli, raffiuoli, mustacciuoli sono immancabili nel periodo natalizio. Tra le migliori pasticcerie dove assaggiarli e acquistarli, la storica **Scaturchio** *(piazza San Domenico Maggiore 19, 081/551.70.31)*, **Mennella** *(via Carducci 52, 081/40.39.85)*, **Poppella** *(via Santa Brigida 69, 081/45.53.09)*, **Leopoldo Infante** *(via Toledo 8, 081/551.29.09)* e il **Gran Caffè Gambrinus** *(piazza Trieste e Trento 42, 081/41.75.82)*.

Struffoli

info

Azienda Autonoma di Soggiorno, Cura e Turismo di Napoli, *via San Carlo 9, 081/40.23.94.*

Siate egoisti, fate del bene!

ph. uezzo.com

Fare del bene è il miglior modo per sentirsi bene.

Dare una mano a Opera San Francesco significa dedicare una parte del proprio tempo e delle proprie risorse a chi ha bisogno di aiuto e può ricambiarci solo con un sorriso o uno sguardo di gratitudine. Significa dare speranza e fiducia e, per questo, sentirsi meglio.

Chi sostiene OSF contribuisce a offrire ogni anno **795.000 pasti caldi**, **66.500 docce**, **12.700 cambi d'abito** e **33.500 visite mediche** a poveri ed emarginati. Da più di 50 anni, con il lavoro di circa **800 volontari**, le donazioni di beni e denaro e i lasciti testamentari, OSF aiuta chi non ha nulla.

Ringraziamo

Opera San Francesco per i Poveri

Una mano all'uomo. Tutti i giorni.

Per sostenerci: **www.operasanfrancesco.it**

VAL GRANDE (Verbano Cusio Ossola)

IL SEGRETO DEL LAGO

Alle spalle del Verbano si estende il parco nazionale più selvaggio d'Italia: 15.000 ettari di natura silenziosa, da scoprire lungo il facile sentiero della val Pogallo

TESTI **Fiammetta Bonazzi** ✶ FOTOGRAFIE **Alberto Nardi**

Alle prime luci dell'alba si leva lontano il grido dell'aquila: il suo richiamo scuote il silenzio delle montagne, immerse nella foschia. L'autunno ha dipinto con le sfumature del miele e del vino le distese di faggi e di castagni che abbracciano baite e pascoli abbandonati, dove **l'uomo per secoli ha vissuto solo di pastorizia e dei duri mestieri del legno e della pietra**. Siamo nel Parco Nazionale della Val Grande, la più grande area wilderness italiana incastonata alle spalle del lago Maggiore, a un centinaio di chilometri da Milano e 150 chilometri da Torino. Un paradiso di natura selvaggia esteso per 15 mila ettari e salvato dall'oblio grazie alla creazione, nel 1992, dell'area protetta. Dal 2013, insieme alla Valsesia, costituisce il più vasto e multiforme geoparco dell'arco alpino, riconosciuto dall'Unesco. All'interno di questa frontiera verde, che comprende anche la val Pogallo e alcuni lembi delle valli Cannobina, Ossola e Vigezzo, si può entrare da sud-est, dov'è agevole l'accesso da Verbania. Durante la Seconda guerra mondiale, proprio quest'area fu teatro degli attacchi dell'esercito tedesco, che nel ···▸

In questa foto: il lago Maggiore con le isole Borromee viste dall'alpe Prà (1.223 metri). Nella foto piccola: la cincia bigia alpestre, un passeriforme molto comune nei boschi del Parco Nazionale della Val Grande.

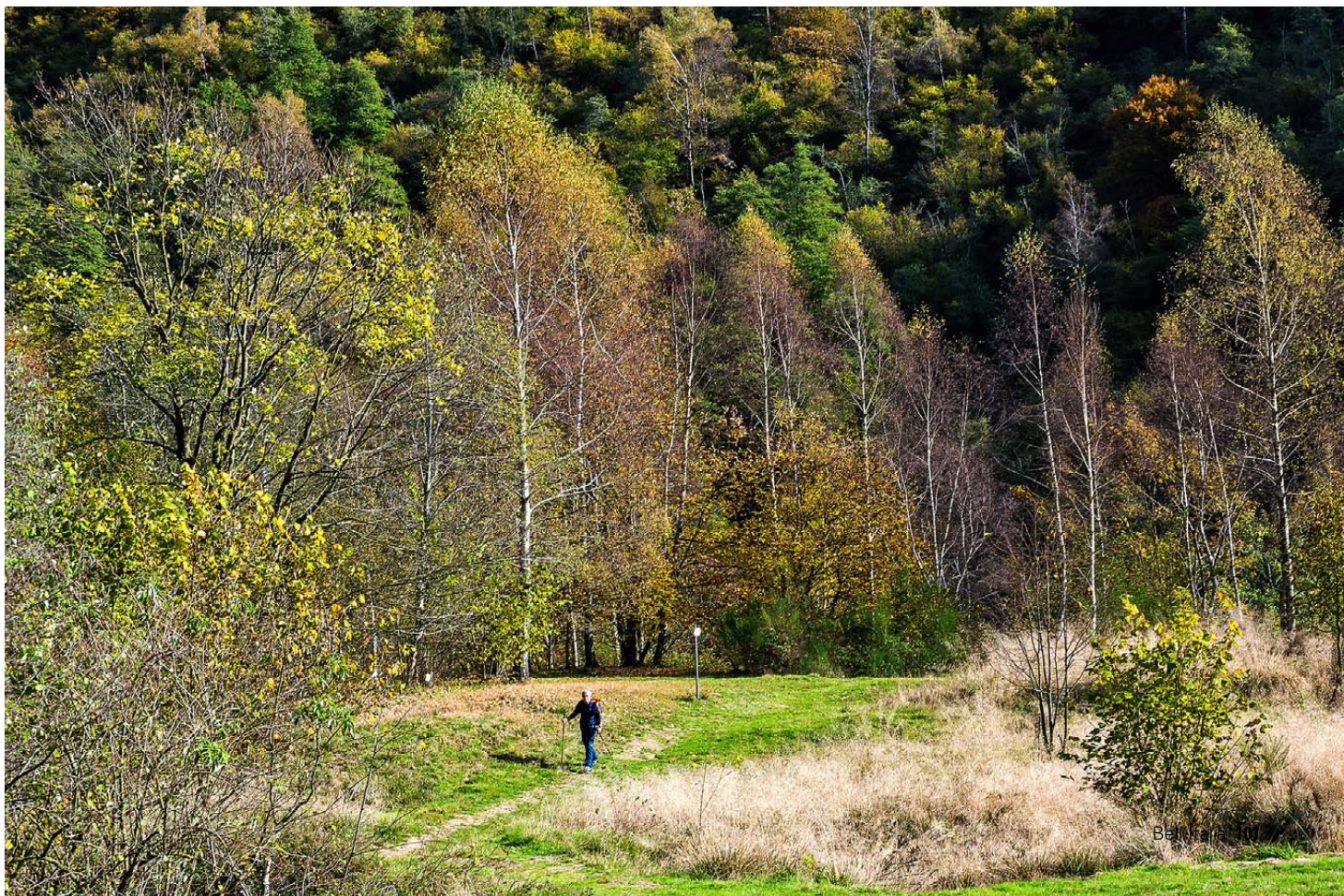
1944 operò sanguinosi rastrellamenti fra le forze partigiane, distrusse molti alpeggi e diede avvio a quell'inesorabile spopolamento che ha trasformato la valle nell'odierna oasi di natura selvaggia. Conviene lasciare l'auto a Cicogna, frazione di Cossogno: è l'unico villaggio ancora abitato del parco. Nella piazzetta si incontra sempre qualche anziano che racconta la leggenda della nascita del paese, fondato da un gruppo di fuoriusciti da Montuzza. **Per battezzare la nuova frazione, si decise che chi avesse costruito per primo una chiesa avrebbe scelto il nome**. Vinse chi era rimasto a Montuzza, ma la chiesa crollò il giorno dell'inaugurazione. I "fuoriusciti" ebbero così il tempo di portare a compimento il loro edificio sacro e, quando un volatile simile a una cicogna planò sul tetto, si decise che Cicogna sarebbe stato il nome.

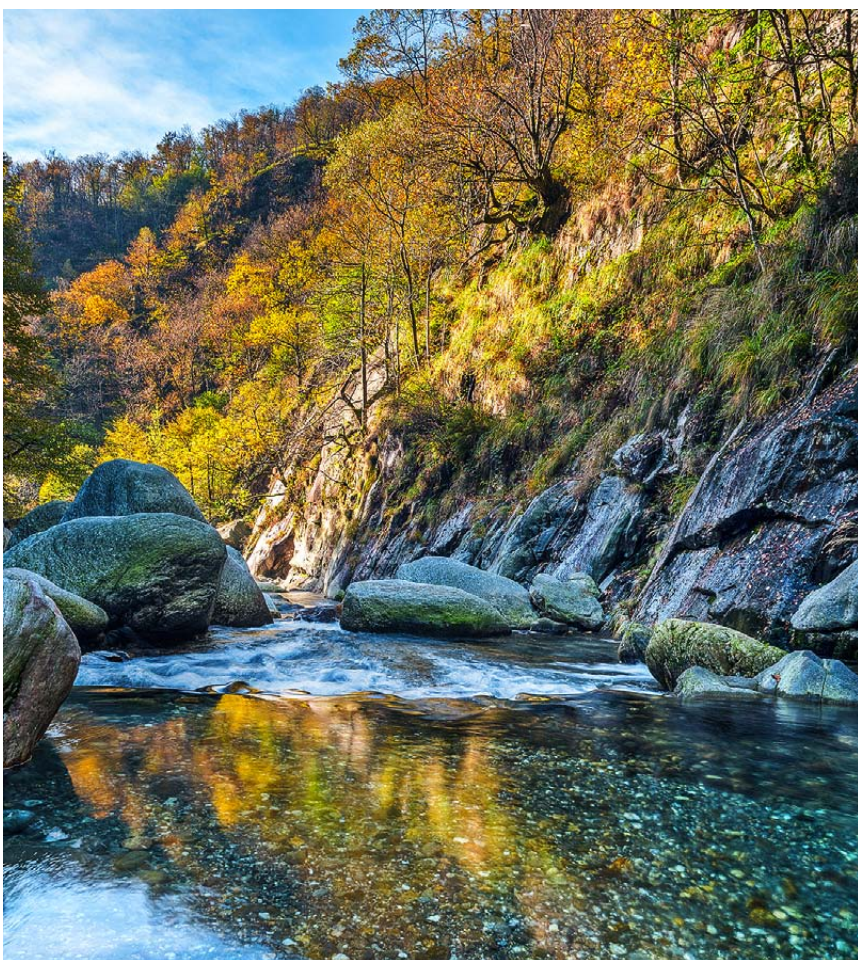
SOSPESI SULLE ACQUE LIMPIDE DEL RIO

Approfittando della stagione del foliage, prima che la neve renda impraticabili i sentieri, si può partire di buon mattino dal paese per percorrere l'anello di circa 6 ore che risale la val Pogallo, porta all'alpe Prà e poi ripiega su Cicogna. La mulattiera si arrampica lungo il torrente che, insieme al rio Valgrande, disegna i due principali bacini idrografici del parco. La strada è intitolata a Carlo Sutermeister, ingegnere svizzero emigrato a Pallanza a metà dell'Ottocento che a Pogallo

L'itinerario

L'anello Cicogna-Pogallo-alpe Prà-Cicogna *(a sinistra)*, lungo 8,5 km, è un'escursione di media difficoltà con un dislivello complessivo di 670 metri. Si cammina su mulattiere e sentieri a mezzacosta e nel bosco; solo il tratto fra Cicogna e Pogallo ha alcuni punti più esposti ma sempre sicuri. Le salite più impegnative sono fra Pogallo e il "canyon" della Forca del Diavolo, poco prima dell'alpe Prà. Il percorso è indicato da segnavia bianco-rossi; prima di partire, rifornirsi di un'adeguata scorta d'acqua.

Pagina precedente, dall’alto: baite in pietra all’alpe Prà, vasta prateria circondata dal bosco di faggi e frassini; due cervi nobili in val Pogallo. **Qui sopra:** scorcio autunnale della val Pogallo; solcata del rio omonimo, è uno degli accessi più semplici al parco nazionale dalla zona del Verbano. **Sotto:** un tratto del trekking fra Cicogna e Pogallo; l’anello escursionistico, da percorrere senza fretta, dura circa 6 ore.

Sopra: la ripida cresta della cima Corte Lorenzo (1.574 metri) e della Teisa (1.688 metri) segna il confine sud-occidentale della val Grande. La cima più alta dell'area protetta è il monte Togano (2.301 metri), al confine con la val Vigezzo. **Sotto:** l'acqua tersa del rio Pogallo, uno dei principali torrenti della val Grande; prima di sfociare nel lago Maggiore si unisce al rio Valgrande e forma il torrente San Bernardino.

costruì una piccola centrale elettrica e fu un pioniere dell'industria del legname, trasportato fin sul lago Maggiore prima sfruttando la corrente del fiume e poi tramite una teleferica. Il tracciato a un certo punto comincia a scendere: **superate vallette e ponticelli sospesi sulle pietraie si arriva all'alpeggio di Pogallo**, con i ruderi della vecchia centrale. Il rio, più in basso, è infido: come ricordano anche le lapidi in ricordo di pescatori di trote travolti da piene improvvise, è meglio non avvicinarsi; solo a fondovalle, nell'ansa del Calenesc, il rio Pogallo forma placide piscine e spiaggette di ghiaia, dove d'estate, con un po' di coraggio, si può anche fare il bagno.
Dopo una breve pausa, la marcia riprende: si risale il prato e si entra nella faggeta, ormai quasi spoglia, regno di volpi e cervi, e si procede per l'alpe Caslù. Ancora più in alto, uscendo dal fitto degli alberi, ecco la cappella della cima Selva, affacciata sulle vette della Zeda e del pizzo Marona. L'alpe Leciuri, a 1.311 metri di quota, dista da qui una decina di minuti. Al bivio, si prende per l'alpe Prà. Bisogna attraversare un piccolo canyon roccioso – la Forca del Diavolo – per

raggiungere la Casa dell'Alpino, rifugio dell'Associazione Nazionale Alpini di Intra: anche se chiuso in autunno e in inverno, è comunque il posto più adatto per il pranzo al sacco.
Ripreso il cammino, ecco che s'incontrano le mute testimonianze di sasso dell'alpe Prà. «I segni di un legame antichissimo con la pietra», spiega l'architetto Giovanni Simonis, gran conoscitore delle Terre Alte del Verbano e fra i massimi esperti italiani di architettura lapidea, «sono evidenti nelle incisioni preistoriche: coppelle scavate nei massi di alpeggi e luoghi di culto dai primi pastori che hanno abitato la zona». Un "salto" nel passato remoto di queste valli lungo un sentierino di pochi metri, indicato da un cartello: **basta qualche minuto per raggiungere un enorme masso coppellato, forse una primitiva mappa astronomica** o un altare scolpito dai primi abitanti della valle.
L'aria del pomeriggio è già fredda quando si attraversa il castagneto. La discesa non è impegnativa: un'ora e mezza di marcia lungo la mulattiera per Cicogna. Sulla via del ritorno, i montanari consigliano di non guardarsi alle spalle: il *baselesc*, leggendario "re dei serpenti", potrebbe nascondersi dietro qualche tronco e pietrificare il viandante con il suo sguardo mortifero. Meglio non rischiare.

dove COME *quando* *a pagina 105*

Una fauna ricchissima

Sopra: la cascata al ponte di Calenesc, tra pareti strapiombanti. **A sinistra:** il villaggio di Pogallo (777 metri), punto più a nord dell'escursione e un tempo snodo essenziale lungo i percorsi della transumanza verso l'alta valle. **A destra:** una salamandra pezzata. La presenza di numerose specie di anfibi nelle zone umide è un indicatore dell'ottimo stato di conservazione degli habitat naturali.

dove
COME
quando

VAL GRANDE
(Verbano Cusio Ossola)

Verbania-Pallanza

Piccole storie prealpine

Dai vecchi mulini al moderno bivacco eco-sostenibile, i villaggi che circondano il parco si raccontano tra passato e presente. E in tavola offrono gli schietti sapori di montagna di **Fiammetta Bonazzi**

Per raggiungere in auto la val Grande e Cicogna (Verbano Cusio Ossola), punto di partenza della nostra escursione, si segue la A26 Genova-Gravellona Toce fino a Baveno. Da qui si prosegue per Verbania e alla rotonda di Fondotoce si svolta a sinistra per Cossogno. Superato Bieno, si arriva a un bivio e si sale per Santino, Rovegro e Cicogna. Nell'ultimo tratto la strada è stretta e si attraversa una galleria alta 2,70 metri. **In treno:** stazione di Verbania-Pallanza (linea Milano-Domodossola); da qui si arriva a Cicogna prenotando un taxi (0323/49.64.44). **Area camper:** area sosta comunale a Verbania, viale Azari 97. **Per la visita**, oltre alle guide del parco si può contattare il Gruppo Escursionisti Val Grande (www.pontevelinavco.it), che organizza uscite da marzo a dicembre.

Itinerario da Cossogno a Vogogna

L'area della val Grande offre molti spunti di visita. A **Cossogno** valgono un sosta l'oratorio seicentesco, il ponte romano sospeso sul torrente San Bernardino e il mulino-frantoio per le noci (per la visita telefonare al Comune: *0323/46.81.08*), nella valle di Ramolino. Chi è già in zona per il circuito di Pogallo può anche prevedere una deviazione verso **Pian Cavallone**, altopiano a 1.564 metri di quota, con possibile ascesa (verificando le condizioni dei sentieri) al **monte Zeda** (2.156 metri); si può anche pernottare al **bivacco di Pian Vadà** (1.711 metri): in legno, ricostruito sui ruderi di un rifugio della Seconda guerra mondiale, ha vinto nel 2009 il premio Ischia come architettura sostenibile; le chiavi si prenotano all'Ente Parco della Val Grande (con piccola offerta) e si ritirano al ristorante **La Baita** *(Piancavallo, strada Luigi Cadorna 91, 0323/58.73.96)*. Sulla via del ritorno, i più spericolati non si lasceranno sfuggire la **ZIPline** *(Aurano, Alpe Segletta, 333/946.71.47)*: si tratta di un cavo d'acciaio lungo 1.850 metri, teso a 350 metri d'altezza, che regala il brivido di volare sopra le gole della valle Intrasca agganciati a un'imbragatura; costo: 35 € a persona, da novembre aperto solo nei weekend. A **Vogogna** si passeggia nei vicoli acciottolati che conducono al **castello** *(via Castello 9, 0324/870.42)*, con l'imponente torre semicircolare. Ampliato nel 1348 da Giovanni Visconti, ospita mostre ed eventi culturali. Si visitano alcune sale e i cortili interni; aperto nei weekend dall'11 dicembre al 6 gennaio. Sempre a Vogogna, nella frazione Genestredo, il 12-13 novembre si celebra la **Festa di San Martino** *(0324/872.00)*, dove gustare polenta e trippa.

UNA GITA AL LAGO

I paesaggi che hanno ispirato gli Scapigliati

Scendendo verso il Verbano, **Ghiffa** è il posto giusto per una pausa di relax: dall'alto della **Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte della Santissima Trinità** *(0323/598.70)*, un complesso votivo barocco formato da una chiesa, tre cappelle e il porticato della Via Crucis, d'autunno e d'inverno si gode un panorama di luci e di colori che nell'800 incantò molti artisti della Scapigliatura, da Daniele Ranzoni allo scultore Paolo Troubetzkoy. Lungo il lago, vale una visita il **Museo dell'Arte del Cappello** *(corso Belvedere 279, 0323/592.09)*, che ospita copricapi e macchinari dell'ex Cappellificio Panizza; da novembre visite guidate per gruppi su prenotazione; 1,50 €. Proseguendo sulla litoranea si arriva a **Intra**, frazione di Verbania, sede di un celebre **mercato del sabato** (*piazza Garibaldi-piazza Mercato*; aperto 7,30-17). La miglior passeggiata è lungo corso Mameli e in piazza San Vittore, sotto il campanile dell'omonima basilica ottocentesca che conserva un dipinto giovanile di Daniele Ranzoni. A **Pallanza**, il parco di villa Giulia *(via Vittorio Veneto)* ospita il 3-4 dicembre la **Mostra della Camelia Invernale**. Due le librerie dove trovare saggi e guide sulla val Grande: Alberti *(Intra, corso Garibaldi 74, 0323/40.25.34)* e Spalavera *(Pallanza, via Ruga 16, 0323/55.78.43)*.

Castello di Vogogna

dove COME quando

VAL GRANDE
(Verbano Cusio Ossola)

Agriturismo Il Monterosso

B&B Ca' dal Preu

Gli alberghi

B&B Ca' del Pitur *(Cicogna, via Pozzolo 1, 347/083.48.37).* Situato nella dimora dove è nato il pittore Giovanni Battista Benzi (1861-1943), gloria locale, il b&b offre due camere con bagno privato più altre due in una baita nel centro di Cicogna: un piccolo albergo diffuso a gestione familiare. La colazione viene servita al vicino circolo del paese. Doppia con colazione da 60 €.
Azienda Agrituristica Il Monterosso *(Verbania-Pallanza, località Cima Monterosso, 0323/55.65.10).* Agriturismo e ristorante specializzato in piatti della tradizione di lago e di montagna. Si raggiunge lungo una romantica strada fra i boschi che sbuca in cima a una collina con vista mozzafiato sui laghi Maggiore, di Mergozzo, di Monate e di Varese. Doppia con colazione da 60 €.
B&B Ca' dal Preu *(Premosello-Chiovenda, località Colloro, via Fontana del Bosco 3, 0324/887.45).* Nel borgo di Colloro, nell'antica "casa del prete" alle porte del parco, un b&b affiliato all'Associazione Provinciale del Turismo Sostenibile. Colazione con pane nero di Coimo e macedonia di frutta di stagione. I proprietari, guide ambientali ed escursionistiche, sono a disposizione degli ospiti per fornire indicazioni e consigli sugli itinerari in val Grande. Doppia con colazione da 50 €.

Corte Merina

I ristoranti

Corte Merina *(Cicogna, località Merina, 0323/197.51.64).* L'agriturismo, dove si può anche pernottare, è specializzato nella produzione di formaggi di capra. Notevoli i taglieri di salumi e insaccati della valle e i salmì di carni caprine e ovine con la polenta; aperto tutto l'anno. Conto da 20 €.
La Batùa *(Aurano, località Alpe Segletta, via Giulio Pastore 7, 338/283.22.20).* In una moderna struttura di vetro e legno, il ristorante prende nome dalla "battuta", cioè il punto d'arrivo dei carichi trasportati con la teleferica. Cucina di montagna, grigliate e polenta; d'autunno e d'inverno è aperto soltanto nei weekend ed è consigliabile prenotare. Conto da 20 €.
Circolo Arci Felice Cavallotti *(Cicogna, piazza Mugnana, 366/399.50.52).* Fondato nel 1900, offre polente con brasato e selvaggina e gli gnocchi di ricotta o di erbe selvatiche raccolte nei prati intorno al paese. Conto da 15 €.

SOSTE DEL GUSTO

Formaggi e miele, l'accoppiata golosa

Torna anche quest'anno per la XVI edizione la rassegna enogastronomica **Sentieri del Gusto** *(info: www.parcovalgrande.it)*, che fino al 26 novembre invita i visitatori alla scoperta dei prodotti tipici valgrandini con pranzi, cene e degustazioni in 24 trattorie e ristoranti. L'ingrediente principale scelto come "Piatto del Parco 2016" è la farina di granoturco integrale biologica coltivata nel fondovalle ossolano: a tutti i partecipanti viene offerto un sacchetto prodotto dal **Mulino San Giorgio** *(Beura-Cardezza, via Al Toce 17, 334/141.79.16)*. Alla storia antica della valle appartiene anche il pane nero di Coimo, a base di farina di segale e frumento, ottimo per accompagnare i caprini della **Casera Cottini Maria** *(Premosello-Chiovenda, via Dante Alighieri 8, 349/851.78.14)*. Per mortadelle, bresaole, prosciutti e salumi locali, gran scelta alla **Macelleria Berini** *(Beura-Cardezza, via Marconi 13, 0324/362.91)*, da accompagnare con un generoso bicchiere di Prunent, gagliardo rosso di montagna riscoperto dalle **Cantine Garrone** *(Domodossola, via Scapaccino 36, 0324/24.29.90)*. Dulcis in fundo, l'ottimo miele che si acquista all'apicoltura **Ca' dul Pin** *(Vogogna, vicolo del Minore 28, 347/255.25.09)*, mentre per confetture e marmellate della valle (ma anche sughi e sott'olio), l'indirizzo giusto è **Borgo Monti** *(Cuzzago di Premosello-Chiovenda, via Risorgimento 9, 347/486.58.03)*. Da **La Casera** *(Intra, piazza Daniele Ranzoni 19, 0323/58.11.23)* si trova una ricca dispensa di latticini, insaccati, conserve e miele di tutto l'Alto Verbano, inclusa la val Grande.

Ca' dul Pin

info

Ente Parco Nazionale Val Grande, *Vogogna, Villa Biraghi, piazza Pretorio 6, 0324/875.40; www.parcovalgrande.it*
Iat Verbania, *0323/50.32.49.*

ARTE ANTICA E MODERNA TRA LE MURA

Immersa nel paesaggio collinare dell'alta valle del Tevere, la località umbra vanta edifici rinascimentali, importanti raccolte museali e una storia di capolavori che va da Raffaello a Burri. Un centro storico e un territorio da scoprire soprattutto a novembre, mese di tartufi e di olio extravergine appena franto

Testi **Uberto Martinelli**
Fotografie **Sergio Galeotti**

In questa foto: veduta di Città di Castello dalla torre Civica. In primo piano svetta la torre campanaria del palazzo Comunale; dietro, la cupola della cattedrale e la punta del campanile cilindrico. Nelle foto piccole, dall'alto: il tartufo, re autunnale delle tavole umbre; *Rosso*, 1952, di Alberto Burri alla Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri.

Immagina un immenso anfiteatro quale solo la natura può creare...». Così descriveva Plinio il Giovane, in una lettera all'amico Apollinare, il paesaggio dell'alta valle del Tevere, che ancora oggi appare intatto nelle sue colline coltivate o ammantate da boschi, disseminate di antichi monasteri ed eremi, ville e castelli, memorie della dominazione guelfa e della successiva egemonia dello Stato Pontificio.

DAI PRIMI INSEDIAMENTI ALLE GRANDI OPERE DEL RINASCIMENTO

Città di Castello, capoluogo dell'alta valle del Tevere in provincia di Perugia, cinta ancora per ampi tratti dalle imponenti mura cinquecentesche, appare riconoscibile, anche a distanza, per il caratteristico gruppo di campanili. La toponomastica dedicata ai grandi dell'arte racconta lo splendore raggiunto soprattutto in epoca rinascimentale, **quando artisti come Raffaello, Vasari, Gherardi, Signorelli e altri contribuirono ad abbellirla con preziose opere d'arte e straordinarie architetture.**
La fertilità del terreno, dovuta alla vicinanza con il Tevere, favorì i primi insediamenti da parte degli Umbri, la successiva presenza etrusca e quindi la creazione di un *municipium* romano cui fu dato il nome di *Tifernum Tiberinum* (ancora oggi gli abitanti di Città di Castello sono chiamati tifernati). La stessa cattedrale dedicata ai Santi Florido e Amanzio è stata eretta sulle rovine di un tempio pagano fatto costruire da Plinio il Giovane. Nel Medioevo il Comune fu alternativamente libero o soggetto via via allo Stato Pontificio, a Perugia e a Firenze, finché, nella seconda metà del Quattrocento, vi si stabilì la signoria dei Vitelli che contribuì in maniera significativa allo sviluppo architettonico e artistico della città. Successivamente, tornata sotto il dominio della Chiesa grazie a Ce- ···▶

Un inconfondibile campanile cilindrico

Pagina precedente, in alto: la cattedrale dedicata ai Santi Florido e Amanzio; la facciata fu iniziata nel 1632 e mai portata a termine. A sinistra, la torre Civica eretta fra il XIII e il XIV secolo. **Pagina precedente, in basso:** uno scorcio degli Ex Seccatoi (spazio espositivo della Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri) visti attraverso l'opera di Burri *Il Grande Sestante*, 1982. **Sopra:** il campanile cilindrico della cattedrale, costruito fra il XII e il XIII secolo. **A sinistra:** *Madonna del Parto* (XIV secolo) in una delle sale del Museo del Duomo.

sare Borgia, subì un lento declino fino all'arrivo delle truppe piemontesi che l'11 settembre 1860 presero possesso della città annettendola al neonato Regno d'Italia.
Il tour artistico nel centro storico comincia dal Museo del Duomo, che sorge in piazza Venanzio Gabriotti, attiguo alla cattedrale. Costituito da 12 sale, il museo rappresenta una delle maggiori raccolte di arte sacra a livello nazionale: vi si conserva il tesoro di Canoscio, una delle più importanti scoperte archeologiche degli ultimi secoli, che comprende 25 oggetti per la liturgia eucaristica di epoca paleocristiana (VI secolo). Sono inoltre esposti un paliotto in argento sbalzato del XII secolo e il "ricciolo" di un bastone pastorale in argento e smalti del XIV secolo, oltre a numerosi altri oggetti sacri. Nel salone gotico, fra le opere di pittura, spiccano il *Cristo in Gloria* del Rosso Fiorentino e la *Madonna col Bambino* del Pinturicchio. Adiacente al duomo, la cui struttura è un amalgama di stili diversi, si erge l'elegante campanile "rotondo", che testimonia le origini romaniche della cattedrale. Dai suoi oltre 40 metri d'altezza si ammira una vista unica della città.

I MONUMENTI DI PIAZZA MATTEOTTI E LA CHIESA DI SAN FRANCESCO

Percorrendo corso Cavour, si giunge in piazza Giacomo Matteotti, cuore di Città di Castello, un tempo chiamata "di sopra", in opposizione a piazza Gabriotti, detta "di sotto". **La piazza è dominata dal palazzo del Podestà, con facciata barocca del 1686**, mentre solo il prospetto che dà su corso Cavour mantiene integro lo stile gotico originario dell'edificio. È ornato al piano terreno da nove volte ogivali, con stemmi e fregi sulle lunette, e una serie di eleganti bifore al piano nobile. Sulla stessa piazza si ammirano alcuni dei più bei monumenti del borgo: palazzo Comunale, in

Strade pittoresche ed eleganti edifici

Sopra: scorcio di corso Cavour, una delle vie del centro della cittadina umbra. **A destra:** la sala con le opere di Burri dal titolo *Grande Bianco*, alla Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri. **Pagina seguente, in alto:** un angolo di piazza Matteotti con al centro palazzo Bufalini, attribuito a Jacopo Barozzi detto il Vignola; sulla sinistra la facciata dei primi del '900 della sede della Cassa di Risparmio. **Pagina seguente, in basso:** palazzo Vitelli alla Cannoniera (XVI secolo), sede della Pinacoteca Comunale.

forme gotiche, palazzo Bondi Mancini, palazzo Vitelli Bufalini, palazzo Cappelletti e la torre Civica del XIII secolo, detta torre del Vescovo perché unita al palazzo Vescovile.
Da via Angeloni **si raggiunge piazza Raffaello Sanzio, dove spicca la chiesa di San Francesco, di origine trecentesca** ma con interni barocchi. Qui è conservata una copia dello *Sposalizio della Vergine*, il capolavoro giovanile (oggi alla Pinacoteca di Brera di Milano) che Raffaello dipinse nel 1504 su commissione della famiglia Albizzini per la cappella di San Giuseppe. Un'altra tela celebre di Raffaello, la *Crocifissione*, si trovava nella chiesa di San Domenico: oggi è alla National Gallery di Londra. A San Francesco, infine, sono da ammirare la cappella Vitelli, su progetto del Vasari, gli stalli intarsiati del coro ligneo e, sull'altare, l'*Incoronazione della Vergine*, sempre del Vasari.

LA COLLEZIONE BURRI E LA PINACOTECA COMUNALE

I nobili Albizzini, protagonisti dal XIV secolo delle vicende cittadine, nelle vicinanze della chiesa di San Francesco costruirono nella seconda metà del XV secolo **l'edificio rinascimentale che dagli anni 80 ospita la Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri**, istituita nel 1978 per volontà di Alberto Burri (1915-95), che a Città di Castello era nato. Le 20 sale accolgono 130 opere dell'artista, dai primi *Catrami* e *Muffe*, ai *Sacchi*, *Legni*, *Ferri*, *Plastiche*, fino ai grandi *Cellotex*.
Si torna in piazza Gabriotti per gustare una "ciaccia", ottima focaccia locale, e poi ci si dirige a sud, seguendo l'elegante via Battisti, fino ad arrivare a palazzo Vitelli alla Cannoniera, così chiamato per l'antica vicinanza con un deposito di cannoni. Oggi è sede della Pinacoteca Comunale, la seconda in Umbria per importanza dopo la Galleria Nazionale di Perugia. La facciata verso il giardino è ornata da pregevoli decorazioni a graffito realizzate dal Gherardi su disegno del Vasari. Dallo scalone di accesso, splendidamente affrescato, si raggiunge la collezione che ospita opere di Raffaello, Signorelli, Raffaellino del Colle, Lorenzo Ghiberti, Pomarancio e altri, ma anche raccolte di arte del Novecento, quali la donazione Bruno Bertoccini, scultore della prima metà del XX secolo, e la collezione di dipinti provenienti dalla donazione Ruggeri.
Alla fine di questo intenso tour in centro, dopo aver ammirato musei, chiese, palazzi, torri, capolavori pittorici, Città di Castello appare come un museo all'aria aperta, in cui compiere un affascinante viaggio nel tempo. Soprattutto, un luogo paradigmatico dell'arte, capace di accostare il Rinascimento all'informale, il divino Raffaello al visionario Burri.

Qui splendevano Raffaello e Signorelli

Pagina precedente: il chiostro e la torre campanaria della chiesa di San Domenico; il tempio, che presenta frammenti di affreschi del XV secolo, fu terminato nel 1424. All'interno erano custoditi due capolavori: la *Crocifissione* di Raffaello, dipinta attorno al 1503, oggi alla National Gallery di Londra, e il *Martirio di San Sebastiano*, 1498, di Luca Signorelli, conservato nella Pinacoteca Comunale. **Sopra:** un passaggio nelle mura cinquecentesche verso largo Monsignor Muzi; sullo sfondo la torre del palazzo Comunale.

Testi **Uberto Martinelli** - Fotografie **Sergio Galeotti**

Trattoria Lea

Residenza Antica Canonica

Dove pernottare

Hotel Villa San Donino ★★★ *(vocabolo Pecorella, 075/857.81.08)*. Villa ottocentesca a 5 km dal centro dotata di 35 camere, disposte tra la villa, la limonaia e la scuderia. All'interno del complesso un rinomato ristorante (conto sui 30 €). Doppia con colazione da 70 €.
B&B Biribino *(via Sant'Ansano 38, 075/851.22.01)*. Suggestivo monastero cinquecentesco ristrutturato con eleganza, dotato di 10 camere e tre piscine per la bella stagione. Doppia con colazione da 65 €.
Residenza Antica Canonica *(via San Florido 23, 075/852.32.98)*. Dimora d'epoca ricavata nel palazzo del '400 proprio accanto al Duomo, offre nove soluzioni d'accoglienza, tra suite e appartamenti. Doppia da 60 €.
B&B Palazzo San Florido *(via San Florido 58, 075/855.91.34)*. Cinque posti letto in un palazzo rinascimentale in pieno centro. Travi in legno e pavimento in cotto originale, vista sul borgo e sulle colline. Doppia con colazione 60 €.

Per la cena

Trattoria Lea *(via San Florido 38, 075/852.16.78)*. Funghi e tartufi sono le specialità della casa. Da provare: l'insalata di porcini, le tagliatelle con i porcini, le uova col tartufo. Conto da 35 € con tartufo dall'antipasto al secondo.
Pappa e Ciccia *(via del Popolo 16, 075/852.13.86)*. Menu di tradizione umbra rivisitato con estro. Piatti forti: tortino del bosco con fonduta e tartufo, tris di primi fatti in casa, burrata con bruschette al pesto e salsa di pomodoro. Conto da 30 €.
Bistecceria Il Fiorentino *(via San Florido 55, 075/855.90.35)*. In pieno centro si gusta carne alla brace, compresa la chianina, e poi funghi, tartufi, pasta fatta in casa. Conto da 25 €.
Il Sasso *(località Sasso 11, 075/855.23.16)*. A 5 minuti da Città di Castello, offre l'originale ciaccia, una sorta di focaccia farcita con verdure, salsiccia o affettati. Merita anche la carne alla brace. Conto da 20 €.

venerdì

COME ARRIVARE
In auto: dalla superstrada E45 Cesena-Orte, uscite Città di Castello (Nord o Sud-Santa Lucia). Dall'A1 Bologna-Napoli uscita Arezzo, poi statali 73 e 221. **In treno:** stazione di Arezzo sulla linea Firenze-Roma poi autobus per Città di Castello (www.sitabus.it). **In aereo:** aeroporto di Perugia (45 km). **In camper:** area di sosta comunale in viale Sauro con 20 posti.

Pappa e Ciccia

SABATO MATTINA

Fra i monumenti del centro

Si parte dal **Museo del Duomo** dove è possibile acquistare la **Ecclesia Card**, che consente l'ingresso al museo, la salita al campanile cilindrico e l'ingresso ridotto alla Pinacoteca Comunale, alla **Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri** e agli Ex Seccatoi del Tabacco. Attraversando corso Cavour si può ammirare la facciata gotica del palazzo del Podestà e raggiungere piazza Matteotti, circondata da numerosi palazzi nobiliari. Si prosegue poi verso piazza Raffaello Sanzio per una visita alla **chiesa di San Francesco**, fino a raggiungere palazzo Albizzini dove si visita la collezione di Alberto Burri. Infine, in piazza Gabriotti, sosta d'obbligo alla **Piadineria Vecchia Rimini** per una meritata ciaccia, street food preferito della zona.

SABATO POMERIGGIO

Burri: l'evento per i 100 anni

Pomeriggio fra capolavori: si comincia da palazzo Vitelli alla Cannoniera, sede della **Pinacoteca Comunale**, che offre opere strepitose. Poi è la volta della mostra **"Burri: lo spazio di materia/tra Europa e Usa"**, allestita negli **Ex Seccatoi del Tabacco** fino al 6 gennaio. Il complesso, nella zona est della città, completa la collezione Burri di palazzo Albizzini con l'esposizione dei grandi cicli realizzati tra il 1979 e il 1993. Quest'anno, in occasione del centenario della nascita dell'artista, dopo il successo della mostra al Museo Guggenheim di New York ospita questa esposizione, dedicata alle più rilevanti tendenze dell'arte contemporanea del dopoguerra.

da non perdere

1. La vista dal campanile
2. La mostra agli Ex Seccatoi
3. Gita all'eremo del Buon Riposo

Tartufi Bianconi

Acquisti top e mercato Retrò

Sono i due grandi protagonisti delle tavole umbre a novembre: il tartufo e l'olio extravergine di oliva. Per degustare queste e altre specialità enogastronomiche del territorio vale la pena di lasciarsi tentare dalle delizie dell'**Enoteca Chiavacci** *(via Bologni 89, 075/855.63.59)*, che propone una fornita lista di vini locali e nazionali, oltre a formaggi tipici, salumi artigianali umbri e toscani, olio extravergine umbro di alta qualità e raffinato cioccolato da abbinare con liquori di pregio. **Il Linguaggio delle Stoffe** *(via del Popolo, 075/852.01.54)* offre invece una vasta scelta di tessuti e di ceramiche. Tutti i prodotti sono realizzati artigianalmente rievocando le antiche tecniche dell'arte tessile tifernate e utilizzando motivi decorativi rinascimentali. Infine, per gli appassionati dell'antiquariato la terza domenica di ogni mese, in piazza Matteotti e sotto le Logge di Palazzo Bufalini, si svolge **Retrò**, rassegna di oggettistica antica, hobby, rigatteria, collezionismo con 90 espositori accolti nella magnifica cornice delle piazze e dei palazzi del centro storico. Il mercatino comprende diversi settori espositivi che vanno dalla filatelia alla numismatica, dall'artigianato all'antiquariato, dai libri ai mobili antichi.

sabato, indirizzi

Museo del Duomo e campanile cilindrico, *piazza Gabriotti 3a, 075/855.47.05. Orario: 10-12,30 e 15-17. Ingresso: 6 €.* **Ecclesia Card,** *7 €.* **Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri,** *via Albizzini 1, 075/855.98.48. Orario: 9,30-13 e 14,30-18, chiuso lunedì. Ingresso: 6 €; biglietto cumulativo con Ex Seccatoi del Tabacco e mostra qui allestita: 15 €.* **Chiesa di San Francesco,** *piazza Raffaello Sanzio. Orario: 9-13 e 15-19.* **Piadineria Vecchia Rimini,** *piazza Gabriotti 8, 075/855.39.90. Conto 5 €.* **Pinacoteca Comunale,** *via della Cannoniera 22a, 075/852.06.56. Orario: 10-13 e 15-18, chiuso lunedì. Ingresso: 6 €.* **Ex Seccatoi del Tabacco,** *via Pierucci, 075/855.98.48. Orario: da martedì a venerdì 9-12,30 e 14,30-18, sabato, domenica e festivi 10-18. Ingresso con visita alla mostra: 10 €.*

Ex Seccatoi del Tabacco

Eremo del Buon Riposo

Raccolta delle olive

Trekking verso l'eremo del Buon Riposo

domenica, indirizzi

Frantoio La Canonica, *via della Canonica 15, 075/852.12.08.*
Tartufi Bianconi, *località Santo Stefano del Piano 21, 075/ 851.15.91. Attività su prenotazione: uscite guidate da 50 €, corsi di cucina da 70 €.*
Villa Montesca, *località Montesca, provinciale 103, 075/852.21.85.*
Eremo del Buon Riposo, *località Monte Cedrone. Visite su prenotazione: 335/540.77.82.*
Centro Ippico San Pietro, *Lerchi, Caldese di Celle, 340/360.47.35; www.centroippicosanpietro.it*
Agriturismo Il Monte, *Monte Santa Maria Tiberina, località Il Buio 53, 075/857.10.09.*

info

Informazioni e Accoglienza Turistica dell'Alta Valle del Tevere, *corso Cavour 5, 075/855.49.22.*

DOMENICA MATTINA

I segreti di olio e tartufi

Domenica si va alla scoperta dei sapori attraverso curiose "esperienze sul campo". Al **Frantoio La Canonica** si esegue la lavorazione delle olive mediante molitura in frantoio. Prenotando telefonicamente si può assistere alle varie fasi della lavorazione e acquistare l'olio direttamente in frantoio. Presso la **Tartufi Bianconi**, azienda operante nella lavorazione del tartufo umbro dal 1990, è possibile fare una visita per capire le diverse fasi di lavorazione. L'azienda inoltre organizza corsi di cucina con la signora Gabriella, passeggiate nel bosco insieme ai cercatori di tartufo e ai loro cani oppure una degustazione per scoprire l'emozione delle varie preparazioni a base di tartufo.

DOMENICA POMERIGGIO

A piedi verso l'eremo

Per chi ama fare lunghe camminate vale la pena il tour di circa tre ore che da **villa Montesca**, edificata a fine '800 dai baroni Franchetti, giunge all'eremo del Buon Riposo attraverso splendidi scorci paesaggistici. Si lascia l'auto nel parcheggio di Villa Montesca, a 4 km da Città di Castello, e da qui si prende il sentiero 150 che conduce a Uppiano, per poi dirigersi verso Tocerano, fino a salire lungo il monte Cedrone. Dalla cima di questa altura, raggiungibile imboccando una strada sterrata in località Dogana, si può ammirare una vista mozzafiato su tutta l'alta valle del Tevere. Dalla sommità del Cedrone si ritorna a Uppiano seguendo il sentiero 150A e si raggiunge l'**eremo del Buon Riposo**, suggestiva tappa del Sentiero Francescano. Dall'eremo una strada asfaltata discende fino a una strettoia che riconduce al parcheggio di Villa Montesca.

IN ALTERNATIVA

A cavallo nella valle del Tevere

Città di Castello ospita uno degli eventi equestri più importanti in Italia, la Mostra Nazionale del Cavallo, giunta lo scorso settembre alla cinquantesima edizione. Dunque salire in sella in questi luoghi è una consuetudine e una tradizione che merita di essere vissuta. Il **Centro Ippico San Pietro**, affiliato alla Fise (Federazione Italiana Sport Equestri), offre a bambini e adulti la possibilità di apprendere i primi rudimenti dell'equitazione, con discipline che vanno dal salto ostacoli al dressage. L'**Agriturismo Il Monte**, affiliato alla Fitetrec-Ante (Federazione Italiana Turismo Equestre e Trec-Ante), oltre alle lezioni di equitazione organizza passeggiate e trekking a cavallo, con itinerari spettacolari tra boschi e dolci colline che in autunno si tingono di colori intensi, che vanno dall'ocra all'arancio, e regalano ai visitatori un'esperienza indimenticabile.

di **Albano Marcarini**

VENTIMIGLIA, L'ULTIMO SCORCIO D'ITALIA

Nel Ponente Ligure, una passeggiata al confine con la Francia sulle tracce dell'antica Via Julia Augusta, tra nobili giardini e grotte preistoriche

Grimaldi inferiore, l'ultimo villaggio della Riviera di Ponente

Il lembo più occidentale della Riviera di Ponente, da Ventimiglia a Ponte San Ludovico, quello che Edmondo De Amicis definiva una delle «porte d'Italia», è un concentrato di bellezze paesaggistiche che solo a piedi si può assaporare pienamente. Da Ventimiglia, passando per il centro antico, adagiato su un'altura a ridosso dell'estuario della Roia, si toccano il forte dell'Annunziata, la medievale porta Canarda, la piana di Latte, la celebre villa Hanbury con i suoi giardini e il sito preistorico dei Balzi Rossi, per giungere infine a Mentone, dove un treno ci riporta al punto di partenza. **Il tutto seguendo l'esile traccia della cosiddetta "Via Romana", ovvero la Via Julia Augusta**, realizzata nei primi anni dopo Cristo dall'imperatore Augusto per unire Roma alla Gallia e che dal IV secolo diventerà la più conosciuta Via Aurelia. Alcuni tratti di questo percorso, fra cui alcune brevi gallerie, sono purtroppo da condividere con le auto, sebbene vi siano ovunque marciapiedi. Questo nell'attesa che il futuro Sentiero Liguria – un cammino costiero di oltre 300 chilometri – risolva queste situazioni di conflitto.

UNA MILLENARIA TERRA DI TRANSITO E COMMERCIO

Dalla stazione di Ventimiglia si raggiunge, lungo corso Repubblica, la passerella pedonale sulla Roia, che regala una bella panoramica sulla città alta e sulla cornice delle Alpi Marittime. Per scalette, tagliando in diagonale la via Aurelia e proseguendo per via Falerina, si sale a Ventimiglia Alta. Il borgo, un tempo cinto da mura e con due porte, seguì all'abbandono della sede costiera, abitata in epoca romana. **L'assetto urbanistico, ampliato nei secoli, è compatto, e al suo interno passavano sia la Via Aurelia litoranea sia la direttrice della valle Roia**, verso il Piemonte. Sullo spalto in cima alla scalinata prospettano la cattedrale, eretta fra l'XI e il XIII secolo, e la massiccia mole del monastero delle Canonichesse, sorto dov'era l'antico castello comitale. Lungo via Garibaldi, l'asse centrale, si notano residenze nobili, il palazzo Pubblico, la loggia del Magistrato dell'Abbondanza, il teatro e l'oratorio di San Secondo. Il fascino

La cattedrale di Ventimiglia Alta

della via è completato dalla fontana ornata e dalla porta Nizza, accanto alla chiesa di San Francesco, aperta sulla vecchia strada per la Francia.
Usciti dalla città alta per porta Nizza, si raggiunge la Via Aurelia in corrispondenza dell'ottocentesco forte della Annunziata, oggi sede del Museo Archeologico Girolamo Rossi. **Vi sono raccolti i reperti dagli scavi di *Albintimilium*, individuata nel 1876 sotto la superficie della moderna Ventimiglia**, lungo la piana costiera. È allestita anche una mostra permanente sull'itinerario che stiamo percorrendo, nella quale si racconta al visitatore che la Via Julia Augusta continuava a mezza costa, passando nei pressi di porta Canarda, ultima fortificazione a occidente di Ventimiglia, eretta nel XIII secolo dopo la conquista genovese.

IL PALEOLITICO "A STRATI" NELLA CAVITÀ DEI BALZI ROSSI

Alla porta – un vero mastio sottopassato da un arcone – si sale dalla Via Aurelia deviando a destra dov'è segnalato. Dopo di essa si procede su una stradina lungo costa, si scende una scaletta a sinistra per un sentiero risistemato (qui il segnavia è un po' incerto, ma si nota lo steccato in legno) fra i terrazzi degli ulivi; infine si aggira un impluvio per riprendere la Via Aurelia, alle porte di Latte. Fatti pochi passi lungo la statale si tende a sinistra lungo via Romana che attraversa in rettifilo, dopo aver scavalcato la ferrovia e a poca distanza dalla spiaggia, tutta la piana di Latte. Alti muri di cinta proteggono vetusti giardini con le loro ville, la cui nobiltà si intuisce dal decoro dei

A sinistra: le cavità dei Balzi Rossi, abitate fin dal Paleolitico. **A destra:** i lussureggianti Giardini Hanbury, creati dall'inglese Thomas Hanbury a partire dal 1867.

portoni d'accesso mentre sui bordi della carreggiata si notano grossi ciottoli, forse attinenti all'antica strada.
Al fondo di via Romana si sottopassa, a destra, la ferrovia e quindi, tenendo subito a sinistra si rimonta sulla Via Aurelia (superare un cancellino) che si segue, lungo il marciapiede, fino al portale della galleria Mortola. Qui s'impone una scelta: se si intende concludere la passeggiata ai sovrastanti Giardini Hanbury, occorre imboccare la salita a gradini a fianco della galleria; se invece **si vuole proseguire fino a Mentone è necessario percorrere la galleria per superare capo Mortola.** Dopo di essa si procede ancora per alcune centinaia di metri lungo la statale, con belle vedute sulla costa francese, ormai prossima, fino a una scaletta di ferro che, a sinistra, scende verso la ferrovia, la supera con un ponticello e si trasforma in sentiero a ridosso degli scogli.
In breve si raggiunge l'imbocco della grotta dei Balzi Rossi, un'impressionante fenditura della montagna dove si celano ripari utilizzati fin dalla preistoria. Dai depositi stratificati nel tempo si sono raccolti reperti risalenti a un periodo compreso fra il Paleolitico inferiore (250 mila anni fa) al Paleolitico superiore (da 35 a 10 mila anni fa). La documentazione è esposta nell'attiguo museo, fra cui **l'eccezionale ritrovamento di una triplice sepoltura: un adulto e, accanto, due adolescenti cosparsi di ocra** e accompagnati da un corredo funebre. Fatti pochi passi si spunta sul piazzale di Ponte San Ludovico, confine con la Francia, da cui inizia il lungomare di Garavan cui fa da sfondo la collina della vecchia Mentone.

Villa Hanbury a Mortola inferiore

I Giardini Hanbury

Verde all'inglese

Un ricco nobiluomo britannico, sir Thomas Hanbury, nel 1867 fu colpito dalla bellezza di questo tratto di costa. Acquistò un terreno e fece arrivare da ogni parte del mondo specie botaniche esotiche e rare. La villa all'interno della proprietà fu accuratamente restaurata e Hanbury ornò il parco di elementi architettonici classici. Nacquero così i Giardini Hanbury, uno straordinario modello di acclimatazione di specie botaniche in un contesto paesaggistico che comprende un intero promontorio a ridosso del mare. All'interno una profonda trincea ospita il tracciato originario della Via Julia Augusta, rimasto in uso fino al 1836.

ITINERARIO a piedi lungo la Riviera di Ponente, da Ventimiglia (Imperia) a Ponte San Ludovico.
Partenza: stazione ferroviaria di Ventimiglia. Si raggiunge in treno con la linea Genova-Ventimiglia (auto sconsigliata).
Arrivo: stazione Sncf di Menton o Menton-Garavan, da cui in treno si torna a Ventimiglia.
Lunghezza: 11,9 km.
Tempo di percorrenza: 3 ore (escluse soste).
Dislivello: 150 metri.
Segnavia: diversi segnavia di sentieri costieri (Via della Costa, Sentiero Liguria, Via Aurelia Antica).
Condizioni del percorso: sentieri gradinati, strade comunali, tratti di marciapiedi lungo rotabili.
Periodo indicato: tutto l'anno.
Per saperne di più: www.viaiuliaaugusta.com

INFO Museo Archeologico Girolamo Rossi-Forte dell'Annunziata, via Verdi 41, 0184/35.11.81; aperto martedì-sabato 9-12,30 e 15-17, venerdì solo mattino; 6 €.
Giardini Hanbury, località La Mortola, 0184/22.95.07; aperti 9,30-16 (dal 16 ottobre al 28 febbraio); 7,50 €.
Museo dei Balzi Rossi, via Balzi Rossi 9, 0184/381.13; aperto 8,30-19,30, lunedì chiuso; 4 €.

Alberghi e ristoranti

B&B Terrazza dei Pelargoni *(Ventimiglia, via Garibaldi 24, 347/260.89.08).* Nel cuore della città alta, tranquillità e camere arredate con stile. Doppia con colazione da 100 €.
Albergo Calypso *(Ventimiglia, via Matteotti 8, 0184/35.15.88).* Un due stelle decoroso nel pieno centro di Ventimiglia, a due passi dal frequentato mercato frutticolo. Doppia con colazione da 75 €.
Ristorante U Funtanin *(Ventimiglia, piazzale Funtanin 3, 0184/23.12.09).* Appena fuori da porta Nizza, è il ritrovo della buona cucina ligure tra mare e terra. Conto 35-40 €.

CIBO & PAESAGGIO ✶ MONTI NEBRODI (Sicilia)

PICCOLO TESORO DELL'ISOLA

È l'oliva minuta, un'antica e rara varietà che dà vita a un olio extravergine molto delicato. Non è facile da raccogliere, ma un gruppo di produttori continua a coltivarla sulle colline del massiccio siciliano

A cura di **SLOW FOOD** ✶ Testi **Angelo Surrusca** ✶ Fotografie **Archivio Slow Food**

Polmone verde incastonato tra le province di Messina, Enna e Catania, il massiccio dei Nebrodi si estende per oltre 50 mila ettari dividendo la costa ionica da quella tirrenica della Sicilia. A pochi chilometri dal mare e fino agli 800 metri di quota rivela un panorama lussureggiante, fatto soprattutto di oliveti. Questo tipo di coltivazione risulta diffuso nell'area già alla fine del XV secolo, quando è documentata la presenza di numerosi frantoi tra Castell'Umberto e Samperi; inoltre, vi sono censite piante ultracentenarie ancora produttive. I terreni di origine calcarea, permeabili e ben drenati, asciutti ma non aridi, sono perfetti per la coltura dell'olivo, così come il clima, generalmente molto assolato, mite d'inverno e poco piovoso sia in estate che in autunno.

In alto: olivo centenario di minuta sulle pendici dei Nebrodi. La varietà cresce in particolare nei territori di Sinagra (Messina) e di alcuni comuni limitrofi. **A sinistra:** veduta di Sinagra, piccolo centro immerso nel verde del versante settentrionale dei Monti Nebrodi.

Conosciuta anche come nasitana, l'oliva minuta saracena, o più semplicemente minuta, è una varietà autoctona ampiamente presente in queste zone, specialmente nelle fasce collinari più alte. **La pianta è molto vigorosa, più resistente alle avversità climatiche rispetto alla santagatese, alla ogliarola messinese e alla verdello**, coltivate a quote più basse. Le foglie sono piccole e larghe, di colore verde lucente; la drupa, come si evince dal nome, è di piccole dimensioni: pesa mediamente 3-3,5 grammi e, a maturazione completa, assume un colore nero corvino.

La raccolta si effettua manualmente tra ottobre e novembre, secondo il grado di maturazione e in funzione dell'altitudine; il procedimento è quello classico della bacchiatura: poste le reti sotto gli olivi per evitare la dispersione dei frutti e il contatto con il terreno, le fronde vengono scosse con una pertica. Le drupe si caratterizzano per una particolare resistenza al distacco; per questo, in passato, gli agricoltori tendevano a raccoglierle tardivamente confidando nella permanenza sulla pianta per agevolare il procedimento. Le minute vantano ottime qualità nutrizionali: hanno una notevole concentrazione di ortodifenoli e di vitamina E, entrambi potenti antiossidanti.

IN SALAMOIA, PRESSATE O SPREMUTE A FREDDO

Quelle indirizzate al consumo da tavola sono solitamente conservate secondo due classici procedimenti della tradizione locale: "a tinello", cioè in salamoia di acqua e sale marino con aggiunta di piante aromatiche della flora dei Nebrodi (finocchio selvatico, aglio, alloro e rosmarino), o "a suppresso", cioè pressate a strati in contenitori di legno o ceramica con il sale e le aromatiche. Tuttavia, **visti gli ottimi risultati, gran parte della produzione è destinata alla trasformazione in olio**: con la santagatese e la ogliarola messinese, la minuta è una delle tre cultivar principali con le quali si ottiene l'extravergine Valdemone Dop. Davvero eccellente è l'olio di sola minuta: ottenuto da spremitura a freddo, è delicatissimo, ha una bassissima acidità, un giusto equilibrio tra l'amaro e il piccante, lievi sentori fruttati e note floreali, caratteristiche insolite tra gli oli siciliani che, normalmente, sono caratterizzati da note più decise.

Produrre olio extravergine di sola minuta è però costoso: le rese sono basse (mediamente il 15%) e, poiché **il terreno è accidentato, i costi di raccolta sono piuttosto elevati**. Il Presidio Slow Food, sostenuto dal Comune di Sinagra e dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, riunisce alcuni coltivatori di minuta che ne ricavano un olio monovarietale seguendo un rigoroso disciplinare di produzione. I terreni che ospitano gli oliveti devono essere coltivati secondo norme di agricoltura integrata o biologica.

dove COME *quando*

MONTI NEBRODI (Sicilia)

Olive minute

Tradizione fra terra e mare

Profuma di porcini, provola e agnello la cucina dell'entroterra, ma dalla vicina costa arriva anche il pescato del giorno

L'area di produzione dell'oliva minuta si raggiunge da Messina con l'A20, uscita Rocca di Caprileone-Capo d'Orlando ovest, quindi con la statale 145 per Ficarra e Sinagra, o con la statale 113 per Naso. **In camper:** Camping Santarosa, Capo d'Orlando, via Trazzera Marina 761, 0941/90.17.23 e 329/974.74.01.

Gli alberghi

Agricontura *(Mirto, contrada Contura, 392/004.31.88).* Azienda biologica produttrice di olio extravergine di oliva minuta. È anche agriturismo, con sei alloggi per 4-6 persone, confortevoli e climatizzati, immersi nel verde. Per chi preferisce il mare, dispone anche di due appartamenti sulla spiaggia di Capo d'Orlando. Alloggi da 75 € al giorno.

San Noto *(Ficarra, contrada San Noto 11, 0941/58.20.68 e 331/308.54.43).* Struttura di turismo rurale di un'azienda produttrice di olio extravergine di oliva minuta. Dispone di camere molto curate e arredate con mobili d'epoca. La ricca prima colazione comprende confetture, torte, budini, biscotti di fattura casalinga. Doppia con colazione da 75 €.

I ristoranti

La Perla *(Naso, frazione Cresta, contrada Francì, 0941/95.41.35 e 339/701.41.78).* Un ristorante di mare, ma a 500 metri sopra il suo livello. Franco Mentesana ogni mattina all'alba scende fino alla costa per approvvigionarsi di ciò che i pescherecci sbarcano al porto di Sant'Agata di Militello. Da provare la tartara di alalunga, le tagliatelle al sugo di dentice, le linguine con gamberi e pesto di pistacchi di Bronte, il pesce balestra alla ghiotta, gli involtini di spada grigliati. Conto 38-40 €.

Fratelli Borrello *(Sinagra, contrada Forte 7, 0941/59.44.36 e 0941/59.48.44).* Nella trattoria di Pippo, Franco e Graziella Borrello, produttori di oliva minuta, i piatti sono ispirati da materie prime di propria produzione e la cucina è quella autentica dei Monti Nebrodi: provola al limone, tagliatelle di casa con porcini, maccheroni con il ragù di suino nero, fegato di maiale e, su prenotazione, agnello al forno. Conto 26 €.

info

Presidio Slow Food
Referente dei produttori Carmelo Messina, 0941/59.82.87 e 349/061.14.28, c.messina71@virgilio.it
Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.

Bell'Italia ogni mese ci fa scoprire e riscoprire i tesori di cultura, di arte e di natura del "più bel Paese del mondo".
E solo chi si abbona mese dopo mese scopre che ***Bell'Italia* in abbonamento è ancora più bella e ancora più conveniente.**

LE GARANZIE 100% GIORGIO MONDADORI PER L'ABBONAMENTO A *BELL'ITALIA*

- **Consegna gratuita.** Massima comodità: la rivista arriva direttamente e gratuitamente a domicilio.
- **Prezzo bloccato.** Anche se il prezzo di copertina della rivista dovesse aumentare nel corso dell'abbonamento, il prezzo per gli abbonati è bloccato!
- **Nessun numero perso.** Se per cause di forza maggiore (scioperi ecc.) non riceverai un numero, lo invieremo di nuovo oppure a tua scelta l'abbonamento verrà prolungato.
- **Rimborso assicurato.** Chi per qualsiasi ragione dovesse interrompere l'abbonamento ha diritto al rimborso dei numeri non ancora ricevuti.
- **Comodità di pagamento.** Libertà di scegliere il più comodo: carta di credito, bollettino di conto corrente postale o assegno.
- **Iscrizione gratuita al Club degli Abbonati.** Per usufruire di tutti i vantaggi e i privilegi riservati ai Soci.
- **Garanzia di riservatezza.** L'Editore garantisce la riservatezza dei dati comunicati e la possibilità di richiederne la rettifica o la cancellazione scrivendo a: Cairo Editore - Responsabile Dati - C.so Magenta, 55 - 20123 Milano.

CLUB DEGLI ABBONATI

Dall'Italia e dall'estero anche on line: **www.miabbono.com/bellitalia**

I PIACERI di novembre

Camera con vista | Alberghi | Benessere | Agriturismo | Buona Italia | Cantine e altro

Atmosfere e sapori della golosa pianura emiliana

pagina 130

L'OCCASIONE DEL MESE

A CREMONA IN TRENO PER LA FESTA DEL TORRONE

Il 19-20 e il 26-27 novembre due weekend d'arte e dolcezza a Cremona. In occasione della Festa del Torrone, c'è un biglietto speciale di **Trenord:** andata e ritorno per la città **a 34 €** da tutte le stazioni della Lombardia. Il ticket, valido per un adulto e un ragazzo fino a 13 anni, comprende anche la **visita guidata** della città, un pranzo tipico e l'ingresso alla mostra **"Janello Torriani" al Museo del Violino** (fino al 29 gennaio). **INFO: www.trenord.it**

segue a pag. 140

SETTIMANA DEL BARATTO

Soggiorni in b&b in cambio di beni e servizi

Aderiscono circa duemila bed and breakfast in tutta Italia alla **Settimana del Baratto**, che quest'anno si svolge **dal 14 al 20 novembre** e festeggia la sua VIII edizione. Come suggerisce il nome, l'iniziativa prevede soggiorni nelle strutture in cambio di beni e servizi. Tante le proposte di scambio: da **consulenze di giardinaggio**, marketing e comunicazione a **lavori di manutenzione**, da esibizioni artistiche a doni di prodotti enogastronomici. **INFO: www.settimanadelbaratto.it**

A cura di **Lara Leovino** Testi di **Claudia Sugliano**

NORCIA (Perugia) PALAZZO SENECA

Umbria d'antan fra stile e gusto

Un relais di fascino nel cuore del borgo medievale. 24 camere ed eleganti ambienti in una dimora del '500. E poi un'intima spa e un rinomato ristorante. A far da cornice, tetti di pietra, torri, campanili e i Monti Sibillini all'orizzonte

La storia è presente in ogni angolo di Norcia, ma vi sono luoghi dove è possibile viverla davvero da vicino, come a Palazzo Seneca. La cinquecentesca dimora, trasformata in un relais di charme dalla famiglia Bianconi, che da oltre un secolo si occupa di ristorazione e ospitalità, si cela nel cuore dell'antica cittadina umbra. Grazie a un accurato restauro, Palazzo Seneca conserva le sue peculiarità architettoniche, come i pavimenti in pietra e cotto e i monumentali camini, in particolare quello su cui campeggia lo stemma dei Seneca, famosa famiglia di intagliatori un tempo proprietaria della dimora.
Andando indietro nel tempo, si scopre che a inizio '900 il palazzo ospitò il primo albergo di Norcia: la sua è dunque una vocazione felicemente rinata pochi anni fa. **Oggi il Seneca, che fa parte dei Relais & Chateaux, mantiene il fascino delle sue origini**, in particolare negli ambienti a volte del piano terra, dove si trova la maggior parte degli spazi comuni, fra cui la sala del Camino e la magnifica biblioteca. Ma tutte le stanze narrano aspetti della cultura e dell'arte di un territorio ricco

di tradizioni. Gli arredi delle camere, con pavimenti in parquet di quercia antica, si armonizzano alla perfezione con il contesto, a cominciare da alcuni armadi e *secrétaire*, appartenuti ai Seneca fino ai letti con testate intagliate o baldacchini in legno, realizzati da maestranze umbre. Nei bagni la discrezione del vero lusso si rivela nei rivestimenti di granito nero. Le stanze "Romantica" si affacciano sui tetti del centro storico e hanno letti in ferro battuto, scrittoi foderati in cuoio dai mastri pellai marchigiani, sedie fatte a mano da artigiani locali.
Le antiche cantine del palazzo presentano volte a botte e a crociera e pavimenti in pietra: è questa la perfetta ambientazione per l'intimo centro benessere dell'hotel, che comprende bagno turco, sauna, sala privata con vasca in pietra idromassaggio e la stanza Sibilla dedicata ai massaggi. A conclusione, niente di meglio di una tisana di erbe dei Monti Sibillini.

TRADIZIONE E CREATIVITÀ NEL RISTORANTE STELLATO

In un luogo di ospitalità come il Seneca, non poteva mancare l'aspetto gourmet, e **il ristorante Vespasia, una stella Michelin appena conquistata, è il fiore all'occhiello della struttura**. Lo chef Emanuele Mazzella predilige una cucina in cui ricerca, tradizione e creatività si intrecciano in piatti indimenticabili. Nelle ricette regnano i magnifici prodotti della terra umbra, a cominciare dal tartufo nero di Norcia fino alle lenticchie di Castelluccio. L'atmosfera del Vespasia è di raffinata eleganza: con i tavoli allestiti nella sala del "camino nero", nella limonaia e nella vecchia scuderia affacciata sul giardino interno. Da qui ci si lascia affascinare dal profilo di torri e campanili, dalla fuga di tetti in pietra, dagli scorci bucolici dei Monti Sibillini.

In alto, da sinistra: le vetrate sul cortile interno di Palazzo Seneca, relais 4 stelle superior; una junior suite con letto a baldacchino; le stanze standard invece sono dette "Romantica". **Sotto, da sinistra:** scorcio di Norcia; la sala massaggi; l'angolo della prima colazione.

info

Palazzo Seneca, via Cesare Battisti 12, Norcia (Perugia), 0743/81.74.34; **www.palazzoseneca.com**
Camere: 24 di cui 1 suite e 4 junior suite.
Prezzi: da 250 € con colazione. Pacchetto autunnale "A caccia di tartufo" a partire da 455 € a persona: due notti con colazione, una cena al Vespasia con menu degustazione da 9 portate e una cena da 3 portate e in più gita di due ore in cerca di tartufi con guida e trasferimenti.
Apertura: chiuso dal 10 gennaio fino al 10 febbraio.

Testi di **Luisella Colombo**

TORINO GB HOUSE

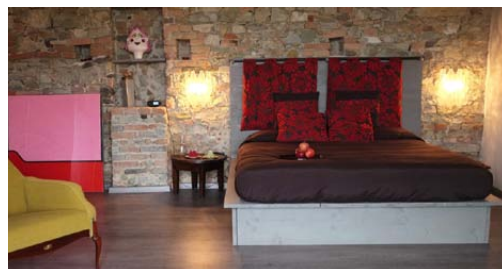
Soggiorno d'altri tempi

Una dimora che celebra l'epoca dei Savoia, per vivere la città circondati da un'atmosfera antica e raffinata

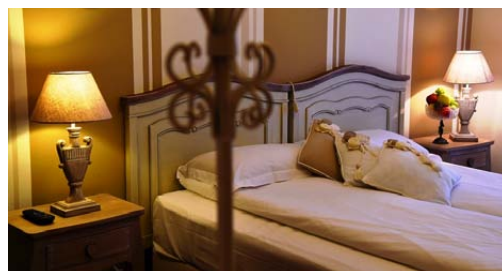
L'idea era di ricevere gli ospiti rievocando i fasti dell'era sabauda. Così, in un palazzo della Torino liberty, due amanti del *bon vivre* hanno aperto nel 2014 la loro elegante dimora, colma di mobili d'epoca e dettagli di stile *(nelle foto in alto e in basso)*. Creatori di una linea di profumi in edizione limitata che traspone l'alta moda nelle essenze, **hanno scelto per i tendaggi i tessuti di Rubelli, brand veneziano apprezzato nel mondo, accostandoli a opere d'arte e arredi ottocenteschi**. Si può soggiornare nella suite Blue, fra damaschi azzurri e tappeti Nain; nella Gold, dove l'oro domina anche i complementi d'arredo, oppure nella Red, la sistemazione più ampia. Molto gradevole la zona giorno, dove in autunno si fa colazione (in estate ci si sposta nel giardino privato). A circa 500 metri dalla stazione di Porta Susa, questa residenza di charme è in posizione ideale per vivere Torino: nel raggio di 3 chilometri sorgono il Museo Egizio, il Palazzo Reale, il Museo d'Arte Orientale e il duomo di San Giovanni.

info

GB House, corso Francia 7, Torino, 346/742.68.47, 334/110.68.92; **www.gb-house.com**
Camere: 3 suite.
Servizi: massaggi, personal shopper, autista.
Prezzi: doppia con colazione a partire da 98 €.
Apertura: chiusi da gennaio a metà febbraio e nel mese di agosto.

AUTUNNO IN PIEMONTE

CAVAGNOLO (Torino) ACQUA E MENTA

MONFERRATO A COLORI

Una grande casa nel Monferrato, avvolta da un prato di menta selvatica, è stata trasformata con amore in bed & breakfast. Sono nate tre camere dalla forte identità e con nomi dedicati a questo territorio generoso: Melanzana, dai colori viola, ocra e perla; Castagna, con parete portante in mattoni a vista, letto in ottone e tinte nocciola; Melograno *(foto sopra)*, la suite dove un tempo c'era il fienile, con nicchie nella parete in pietra, soppalco, poltrone anni 50 e un'armonica alternanza fra arredi antichi e moderni. Colazione a buffet, possibilità di abbinare visite culturali ed enogastronomiche nel territorio famoso per il vino, le nocciole e il tartufo. Doppia con colazione: Melanzana e Castagna 90 €, Melograno 110 €.
INFO: 334/875.47.34; www.acquaementa.it

NOVELLO (Cuneo) BARBABUC

SAPORI E PROFUMI DI LANGA

Vicino ad Alba, nel cuore delle Langhe, l'hotel-ristorante Barbabuc è nato dalla ristrutturazione di una casa patrizia del XIX secolo, integrando al pianterreno l'antica farmacia del borgo. Alcuni armadi che all'epoca custodivano medicamenti sono ora nel ristorante, insieme agli arredi dell'Ottocento piemontese. Le 9 camere, ampie e luminose, hanno arredi semplici ma curati *(foto sopra)*. Il ristorante omaggia la cucina di Langa. I proprietari dispensano consigli e prenotazioni per le cantine del territorio, cantine importanti perché ci troviamo nelle terre del Barolo. Fino al 15 dicembre pacchetto di 2 notti con cena degustazione con spolverata di tartufo, assaggi di vini presso produttori locali, bottiglia in omaggio: 275 € a coppia. In novembre doppia con colazione 90 €, 110 se si dorme il sabato.
INFO: 0173/73.12.98; www.barbabuc.it

Testi di **Claudia Sugliano**

GARGNANO (Brescia) LEFAY RESORT & SPA LAGO DI GARDA

Immersione nel bello sulle rive del Garda

Premiato quest'anno come "Luxury Destination Spa d'Italia", il resort offre eleganti suite sull'acqua e un concetto di relax e benessere a 360 gradi

La nozione di lusso interpretata in chiave moderna, l'impegno nei confronti dell'ambiente e un nuovo concetto di benessere globale, che unisce i principi della medicina classica cinese alla ricerca scientifica occidentale, costituiscono la filosofia del Lefay Resort & Spa Lago di Garda. La struttura non a caso è stata premiata come "Luxury Destination Spa d'Italia" ai prestigiosi World Luxury Awards 2016. Incantevole la cornice in cui è incastonato l'hotel 5 stelle. Siamo a Gargnano, al centro della Riviera dei Limoni fra boschi di ulivi, giardini di agrumi e colline affacciate sull'acqua. **Il rispetto per il contesto naturale sottende la progettazione del resort**: gli ariosi spazi, i materiali legati al territorio, quali il legno d'ulivo o il noce, i tessuti naturali per gli arredi e la biancheria delle magnifiche suite, declinate in stile contemporaneo con tocchi di design. Alcune si trovano al piano terra e guardano direttamente al lago, altre hanno terrazze panoramiche e un accogliente salotto con poltrone Frau. La cucina dei ristoranti utilizza prodotti freschi e locali, proponendo un apposito menu a basso contenuto calorico. La Lefay Spa, di 3.800 metri quadrati, è concepita su tre aree: una è "Mondo, Acqua, Fuoco", composta di piscine, saune, grotte e laghetti; poi c'è "Natura e Fitness", con una grande palestra e una sala per esercizi a corpo libero. Infine c'è lo spazio "Nel silenzio e fra le stelle: trilogia dell'aria", che si sviluppa all'esterno, attraverso percorsi benessere e relax e zone per la meditazione e per attività sportive all'aperto. Le saune sono di diverso tipo, dall'hammam tradizionale alla sauna Caligo con proprietà detossinanti e dermopurificanti. Oltre ai programmi generali di salute, personalizzati durante la visita energetica iniziale, il Lefay Spa Method ne propone altri con diversi obiettivi, come quelli dedicati al detox o quelli per il controllo del peso. Da abbinare al soggiorno ci sono poi speciali percorsi benessere e bellezza, viaggi sensoriali con trattamenti a base di olio extravergine Lefay, sale, capperi, lavanda e limone.

In alto: veduta della piscina interna di acqua salina riscaldata, con le vetrate affacciate sul paesaggio lacustre. **Nelle due foto piccole, dall'alto:** l'accogliente sala con camino del 5 stelle; la suite al piano terra che guarda il lago.

info

Lefay Resort & Spa, via Angelo Feltrinelli 136, Gargnano (Brescia), 0365/24.18.00; **www.lefayresort.com**
Camere: 93 suite.
Servizi: 2 ristoranti, una lounge&pool bar e spa.
Prezzi: doppia con colazione a partire da 290 €; nel prezzo è compreso l'accesso al "Mondo Lefay Spa", che fra interni ed esterni misura 3.800 metri quadri, con libero uso di tutte le aree. I pacchetti per i trattamenti (mezza giornata) da uno, due, tre o sei giorni partono da 140 € e arrivano fino a 1.095 €.
Apertura: chiuso dal 9 gennaio al 2 febbraio.

Parma: al centro del gusto

A cura di **Auretta Monesi** ✱ Foto di **Franco Cogoli**

PARMA La Trattoria Corrieri, la Trattoria del Tribunale, i panini di Pepèn, la Prosciutteria da Romani, la Salumeria Garibaldi, la Trattoria Sorelle Picchi, l'Hotel Torino, il Panificio Castagnoli, la Pasticceria San Biagio e l'Antica Pasticceria Pagani | **COLLECCHIO** Il Parmigiano Reggiano del Caseificio Montecoppe | **BAGANZOLA** La Trattoria Le Viole | **COLORNO** I culatelli del Podere Cadassa-Ristorante Al Vèdel

Sede dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, al di là dei suoi ruoli ufficiali Parma rappresenta il solido baricentro della Food Valley italiana, patria del Parmigiano Reggiano, formaggio che il mondo ci invidia e imita, dei prosciutti e di altri inimitabili salumi. Ma oltre a tutto questo, è città preziosa per i suoi caposaldi artistici e per l'eleganza nei negozi, nel ben vestire, nel ben mangiare. **Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, entrambi Dop, ne fanno un inossidabile portabandiera del food di alta qualità**: una coppia d'assi immancabile nei piatti più familiari e tipici, come l'appetitoso rotolo battezzato Rosa di Parma, accompagnato da spumeggiante Lambrusco. Senza dimenticare i tortellini eccellenti e le altre paste ripiene, le tagliatelle, i tagliolini da brodo, i funghi dell'Appennino, il tartufo nero di Fragno, la spalla cotta di San Secondo... Da sempre Parma testimonia come il *bien vivre* non possa prescindere dal saper mangiare bene.

In questa foto: piazza Duomo, il salotto di Parma con la cattedrale di Santa Maria Assunta e il battistero. Pagina precedente, in alto da sinistra: i portici del palazzo della Pilotta; torta fritta con salumi. Pagina precedente, in basso: i classici cappelletti in brodo.

PARMA

Il rigore della tradizione alla Trattoria Corrieri

Soffitti a volta sorretti da colonne di mattoni, tovaglie a quadri, accoglienza garbata: alla **Trattoria Corrieri** si fermavano per ristorarsi i corrieri di posta di Maria Luigia d'Austria, icona storica che ha quasi soppiantato i Farnese nelle memorie parmensi. La cucina è autoctona e ortodossa: torta fritta e salumi, cappelletti in brodo o al ragù di strolghino, risotto alla parmigiana, gnocchi ai porcini. A seguire la "vecchia" di cavallo, cioè il macinato equino in umido con peperoni e patate, lo stinco di prosciutto, il sacrao (la verza in agrodolce), la trippa e la classica punta di vitello al forno; conto da 30 €.

Tagliolini e tortelli in centro

Edoardo e Linda Pietri conducono con successo la **Trattoria del Tribunale**, un locale evergreen dove non mancano mai flan alla parmigiana, tagliolini di culatello, tortelli di patate, erbette e zucca, risotto ai porcini, tagliatelle al tartufo nero di Fragno, lasagne verdi al forno, guanciale di vitello all'aceto balsamico e cipolline in agrodolce e sbrisolona con zabaione. Nella sala, dal soffitto un po' basso a travi scure, abbondano ritratti di Giuseppe Verdi (come ovunque a Parma) e stampe d'epoca alle pareti; conto da 35 €.

Dal 1953, il mito del panino

Colpa di Giuseppe Clerici, in arte **Pepèn**, se dal 1953 in questo piccolo locale si deve fare la fila con il numerino in mano per assicurarsi una fetta di "carciofa", torta di carciofi e parmigiano, o uno "spaccaballe", panino con arrosto, lattuga, maionese di casa. La scelta degli imbottiti o "farcibili" di Pepèn è straordinaria. La fantasia vola: panini al tonno, con carne di cavallo, con spalla cotta, con cotechino, tranci di pizza diversi dai soliti, arancini di riso, bocconcini di tartine. Il segreto è la fantasia ma anche la generosità della farcitura. La simpatia del personale, e delle loro battute in parmigiano stretto, fa il resto.

La casa del prosciutto

Sono davvero tanti i prosciutti appesi nella **Prosciutteria da Romani**, molto elegante e un po' rétro. Romani è un'azienda importante del settore, con 11 punti vendita: salumi ed insaccati sono al top, come anche la scelta dei formaggi, Parmigiano Reggiano in testa. La proposta principale è ovviamente il Prosciutto di Parma Dop, qui al meglio della qualità. C'è anche una scelta di piatti pronti che cambia spesso, improntati al gusto locale, tutti cucinati con molta cura. In più, bei vasetti in vetro pieni di giardiniera di verdure, perfetto accompagnamento dei salumi, e una buona selezione di Lambrusco.

1. La vastissima scelta di insaccati e prosciutti alla Prosciutteria da Romani. **2.** La sala della Trattoria Corrieri: ambiente familiare e piatti della tradizione. **3.** Scorcio di via Cavour e della torre civica di San Paolo al crepuscolo. **4.** La punta di vitello al forno, classica ricetta emiliana. **5.** Vetrina della Prosciutteria, con le offerte del giorno; l'azienda vanta 11 punti vendita in città e nei dintorni. **6.** La torta ungherese dell'Antica Pasticceria Pagani: tra gli ingredienti ci sono cioccolato e vaniglia. **7.** Gualtiero Pagani nel laboratorio del suo negozio con un vassoio di pasticceria mignon.

Piatti pronti d'alto lignaggio

Con più di quindici piatti confezionati ogni giorno, chi a Parma non vuole mettersi ai fornelli e va alla **Salumeria Garibaldi** non ha certo il problema di variare le sue scelte. Nella lista almeno otto primi parmigianissimi, e poi cotolette alla bolognese, polli alla cacciatora, arrosti, tasche ripiene e polpettoni, ossibuchi, Rosa di Parma e ravioli di spalla cotta e culatello con tartufi. Oltre ai piatti pronti, da non sottovalutare lo shop gastronomico, con un'ottima offerta di salumi e formaggi. Il prosciutto costa 3,95 € all'etto (24 mesi di stagionatura), il Parmigiano Reggiano parte da 16 € al chilo. Poi anolini, cappelletti, tortelli di zucca o erbette e tagliatelle.

Il salotto della pasta fresca

Mitica oasi del gusto, celebrata e amata dai parmigiani, la **Trattoria Sorelle Picchi** è una certezza. Nata come trattoria familiare, si evolve poi con un cospicuo reparto di gastronomia che mette la pasta fresca, ripiena o no, in primo piano. Qui si viene per portare a casa eccellenti primi, secondi, contorni e dolci, o per consumarli sul posto. Si parte con tortellini di carne, cappelletti da brodo, tagliatelle, lasagne verdi o bianche stratificate con ragù e besciamella, tagliolini, tagliatelle e ravioli gonfi di erbette e Parmigiano Reggiano. A seguire, una spalla di San Secondo di cui si favoleggia e la scelta dell'"Oro di Parma", cioè un ventaglio di affettati misti d'alto lignaggio.

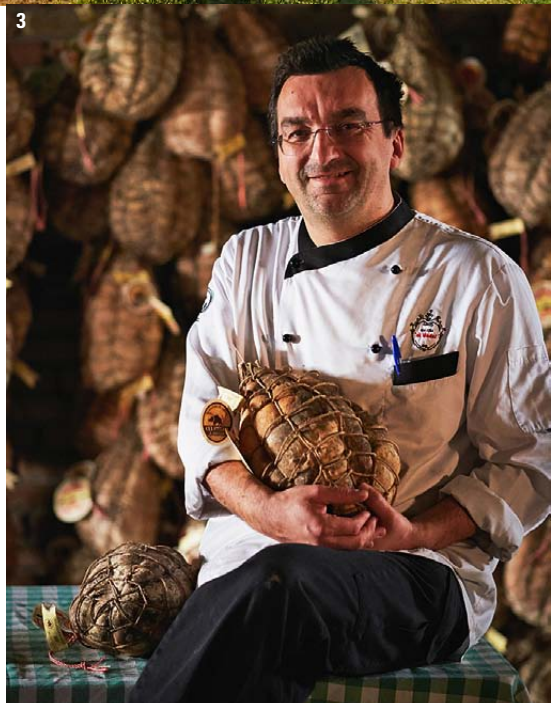
Un piccolo impeccabile hotel

Nascosto nella stradina dove riecheggiano musiche verdiane, l'**Hotel Torino** è delizioso, avvolgente. Nella hall si succedono un salottino da casa borghese, rivisitato in chiave attuale, e un altro salotto comodo con pianoforte della zia. Offre 39 camere piacevoli e silenziose, ma la vicina struttura La Maison propone anche camere superior e suite; doppia e colazione da 90 €.

Street food dolce e salato

Castagnoli offre uno street food parmigiano caldo di forno in un bel negozietto ben arredato, proprio di fronte alla spianata verde del maestoso palazzo della Pilotta. Il cordialissimo personale prepara focacce fragranti e particolari, come quelle ai cereali, pizze varie, venti tipi di pane, biscotteria, torte, baci di dama e le maddalene, ovvero cestini di pasta frolla e sfoglia ripiene. Poi, per

6
7

1. L'imponente prospetto della Reggia di Colorno, fatta erigere dal duca Francesco Farnese all'inizio del Settecento. **2.** La marchiatura di una coscia di Prosciutto di Parma Dop. **3.** Enrico Bergonzi, titolare del Podere Casassa-Ristorante Al Vèdel, nella caratteristica sala di stagionatura. **4.** I culatelli del Podere Cadassa: questo tipico salume parmense deve superare una stagionatura media di 14 mesi. **5.** Degustazione di Culatello di Zibello Dop, perfetto se accompagnato dal Lambrusco. **Pagina seguente, in basso**: cartina con le località citate in questa pagina.

tornare al salato, l'erbazzone con spinaci, e i tortelli dolci con marmellata, spesso di prugne, amatissima a Parma,

Cannoncini, bignè e panettoni da primi della classe

Sono tre generazioni che la famiglia Zambelli, proprietaria della **Pasticceria San Biagio**, prepara dolci e vince premi. In vetta alla classifica della golosità spiccano i cannoncini, i bignè allo zabaione (la crema preferita dai parmigiani) e il panettone San Biagio. La lavorazione, che parte sempre da ingredienti di qualità ottima, è nelle mani di Guido e Mauro, i nipoti di Paride Zambelli, fondatore di una dolcissima dinastia. Finissimi anche i *macarons* di stampo francese, la cioccolateria, la torta Duchessa e le paste chiamate "scarpette di Sant'Ilario".

La nobile eredità pasticcera degli Asburgo

La brigata di pasticcieri austriaci e ungheresi chiamati alla corte di Parma dell'asburgica Maria Luigia, che mai si era dimenticata delle squisitezze gustate a Vienna, lasciò il segno. Così anche in città si conobbero la torta dobos, le sacher e i krapfen. **Pagani**, nelle vetrinette del suo negozio dagli arredi volutamente datati, ha mantenuto la tradizione mitteleuropea facendo qualche lieve modifica alle ricette originali. Così la torta dobos è diventata l'ottima torta ungherese, e la sacher parmense è in regola con quella austriaca. Tra le altre, numerose, dolcezze: gli inimitabili tortelli verdi, dolcetti fatti con un ripieno di spinaci e frutta candita; i tortelli "cappelli da prete", con arancia e scorzette; la torta Duchessa, con pasta di nocciole, zabaione e cioccolata; le barchette di riso dolce; i mostaccioli di pasta di mandorle.

COLLECCHIO

Parmigiano Reggiano fatto ad arte nell'ex tenuta ducale

L'immensa tenuta del Bosco di Carega, nella vicina Collecchio, era di proprietà ducale. Oggi questa zona agricola e boschiva ospita il **Caseificio Montecoppe**: 220 ettari dove si allevano 200 capi di mucche di razza Bruna Alpina e Frisona che danno circa 70 quintali di ottimo latte al giorno. Da questo latte il modernissimo caseificio (visitabile) ricava quotidianamente 15 forme di Parmigiano Reggiano, oltre a burro e ricotta. I pascoli e le colture dell'azienda forniscono il mangime dei bovini. La stagionatura del formaggio varia da 12 a 60 mesi: quest'ultimo è una vera rarità di gusto e consistenza. Lo spaccio del Caseificio Montecoppe è collocato in un edificio suggestivo, l'ex oratorio neogotico delle monache di Santa Teresa, della seconda metà del Settecento. Qui si acquista Parmigiano Reggiano, a partire da 12,90 € al chilo per quello stagionato 12 mesi.

BAGANZOLA

Uno chef tra Parma e il Friuli

Bisogna venirsela un po' a cercare, la **Trattoria Le Viole**, nascosta nella campagna parmense che si estende verso Colorno. Ne vale assolutamente la pena. La si riconosce da lontano: i muri esterni rossi carminio sono un richiamo anche nelle giornate nebbiose. Lui, Roberto Oppici, è chef di genio e garbo, mentre Rosanna anima la sala con brio e simpatia insieme a Lucia. Le due signore, sorelle friulane, talvolta influenzano l'ispirazione di Roberto, marito e cognato, che cede alle istanze del Nordest e crea così piatti "meticciati" e molto interessanti. Nel menu, gli gnocchi di zucca con ricotta affumicata friulana, il flan parmigiano e porcini, i maltagliati coniglio e zucchine, i ravioli di patate con crema di cipolle, il savarin di riso; poi i notevoli bolliti invernali, il maialino da latte con ananas e mele, il cervo con i frutti di bosco, l'anatra con le ciliegie, il fegato di vitello con lardo e pesche e la faraona all'uva; conto da 40 €.

COLORNO

Nelle fresche cantine dove stagiona il culatello

Siamo nel Parmense che guarda verso il Po. L'area preposta alla produzione del Prosciutto di Parma Dop è quella dei primi rilievi appenninici, intorno a Langhirano e Sala Baganza, sull'altro lato della Via Emilia. Queste sono invece le terre del Culatello di Zibello Dop e della spalla cotta di San Secondo. La famiglia Bergonzi si dedica ai suini e alla ristorazione da secoli, alle porte di Colorno e della sua imponente reggia ducale. Oltre al culatello, del **Podere Cadassa** si fanno apprezzare anche il fiocchetto, lo strolghino, la spalla cruda di Palasone, presidio Slow Food, la mariola, il salame gentile, la coppa e la pancetta arrotolata. La stagionatura, momento delicatissimo, avviene nelle cantine dei Bergonzi, dove un antico pozzo aperto e il pavimento in mattoni, spesso bagnato anche con Lambrusco, creano l'ambiente ideale per il processo. Tanti i piccoli segreti di famiglia, come l'aggiunta di un poco di miele nello strolghino per completare l'opera. Scenografici i sotterranei della casa, riempiti di grappoli di culatelli. Il culatello costa 58 € al kg; il salame gentile 22 €. Nell'attiguo ristorante **Al Vedèl** si possono gustare tutti i piatti classici della zona, molto ben eseguiti, con la sorpresa del *tortel dols*, tortelli ripieni di marmellate, mostarde e Parmigiano Reggiano.

Indirizzi

PARMA

Trattoria Corrieri, *strada Conservatorio 1, 0521/23.44.26; www.trattoriacorrieri.it*
Trattoria del Tribunale, *vicolo Politi 5, 0521/28.55.27; www.trattoriadeltribunale.it*
Pepèn Panini, *via Sant'Ambrogio 2c-borgo Sant'Ambrogio, 0512/28.26.50*
La Prosciutteria da Romani, *via Farini 9c, 0521/23.41.88; www.noidaparma.it*
Salumeria Garibaldi, *strada Garibaldi 42, 0521/23.56.06*
Trattoria Sorelle Picchi, *strada Carlo Luigi Farini 27a, 0521/185.59.66*
Hotel Torino, *borgo Angelo Mazza 7, 0521/28.10.46; www.hotel-torino.it*
Panificio Castagnoli, *strada Garibaldi 29, 0521/23.10.12*
Pasticceria San Biagio, *strada Garibaldi 41, 0521/28.60.57*
Antica Pasticceria Pagani, *via XX Marzo 4, 0521/20.63.22*

COLLECCHIO

Caseificio Montecoppe, *località Ferlaro-via Montecoppe 19/4, 0521/80.59.42*

BAGANZOLA

Trattoria Le Viole, *strada Nuova di Castelnuovo 60a, 0521/60.10.00*

COLORNO

Podere Cadassa-Ristorante Al Vèdel, *via Vedole 68, 0521/81.61.69*

La ricetta

Un classico arrosto: la Rosa di Parma

I grandi prodotti locali si intrecciano in un pregiato "rotolo" di filetto di manzo, innaffiato dall'immancabile Lambrusco

Un piatto sintesi di "parmigianità": c'è il celebrato prosciutto, l'ancor più celebrato Parmigiano Reggiano e non deve mancare il Lambrusco. La Rosa di Parma – qui presentata dalla Trattoria Le Viole – esige alta qualità negli ingredienti, a partire dalla carne, preferibilmente filetto o comunque un taglio bovino di pregio e morbido. Ci vuole una grande fetta, e l'ideale è farsela preparare dalla maestria e dai coltelli affilatissimi di un macellaio. Poi scaglie di Parmigiano Reggiano di non meno di 24 mesi di stagionatura, Lambrusco schietto e poco altro. Il resto è cosa non complessa ma di attenta esecuzione, soprattutto nello scandire e regolare i tempi. Se cotta troppo la Rosa perde uno dei suoi componenti più importanti: il colore rosa del prosciutto che la connota.

Roberto Oppici, cuoco della Trattoria Le Viole, rifinisce la sua Rosa di Parma.

Ingredienti

Per 6 persone:

- 600 g di filetto di manzo
- 150 g di prosciutto di Parma
- 150 g di Parmigiano Reggiano a scaglie di stagionatura media
- 1 bicchiere di brodo di carne ristretto
- 1 bicchiere di Lambrusco
- 1 noce di burro
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- un po' di olio extravergine di oliva
- sale e pepe quanto basta

Vino consigliato: un Lambrusco della zona

Procedimento

1
Tagliare a libro il pezzo di filetto, ottenendone una larga fetta abbastanza sottile (nel caso farsi aiutare da un macellaio).

2
Stendere la fetta di carne sul ripiano di lavoro. Ricoprirla con le fette di prosciutto ben steso e cospargere uniformemente il tutto con le scaglie di parmigiano.

3
Arrotolare su se stessa la fetta di carne così farcita e legare bene il rotolo così ottenuto con giri di spago, in modo che sia ben chiuso.

4
Versare l'olio in una teglia dove si sistemerà il filetto ripieno, con i rametti di salvia e rosmarino. Aggiungere sale e pepe e infornare nel forno preriscaldato a 120° per almeno 15-20 minuti, senza rigirarlo.

5
Togliere dal forno la teglia e metterla su fuoco allegro, aggiungendo il Lambrusco e il brodo. Far cuocere la carne per altri 5 minuti, girandola. Levare dalla teglia la carne e metterla da parte.

6
Far cuocere a fuoco vivace il sugo per restringerlo; dopo pochi minuti aggiungere il burro e togliere dal fornello. Tagliare l'arrotolato a fette di un paio di centimetri e disporle nel piatto, nappando poi con il sugo ristretto.

Testi di **Giuseppe De Biasi**

BARGINO (Firenze) CANTINA ANTINORI

Chianti, futuro e tradizione secondo Antinori

Una cattedrale del vino, circondata dalle colline toscane, svela l'affascinante storia di 26 generazioni di "vinattieri"

A come Antinori. L'alfabeto del vino italiano parte proprio dalla casata che rappresenta al meglio, nel nome della qualità, l'appellativo antico della nostra penisola come "Enotria", cioè "terra del vino". **Dal 1385 gli Antinori producono vino, principalmente nella natìa Toscana**, ma con la spinta propulsiva del marchese Piero e della "tripla A", rappresentata dalle figlie Albiera, Allegra e Alessia, anche in altri *terroir* italiani. Il fulcro fiorentino, oltre che da palazzo Antinori nel centro storico, è testimoniato dalla cantina, inaugurata nel 2012, nel cuore del Chianti Classico, a Bargino. Scelta impegnativa, evidenziata dalla frase del marchese Piero che ai giornalisti stranieri che gli chiedevano quanti anni ipotizzasse per il rientro dell'investimento ha risposto: «Qualche generazione!». In una battuta **la sintesi perfetta dell'ottica di lungo periodo che ha sempre guidato le scelte di casa Antinori**. Il gioiello architettonico progettato da Marco Casamonti per Archea Associati è perfettamente integrato con l'ambiente, con l'utilizzo di materiali naturali come cotto, legno, vetro e un colore dominante "rosso mattone" che ne accentua il legame con le zolle chiantigiane. La terra si propone anche come "tetto" della cantina, con annessa vigna: un soffitto naturale che oltre a incastonare la struttura nel paesaggio le permette di mantenere la temperatura ottimale per la conservazione e l'affinamento dei vini. Fra questi i due rossi "autoctoni", il Peppoli e il Villa Antinori, storico Chianti Classico Riserva a cui è dedicata anche una teca olografica, per una full immersion in un vino-simbolo dello stile Antinori. Nella visita tradizione e innovazione si alternano, illustrando i processi di vinificazione e affinamento e **ripercorrendo la storia della famiglia anche attraverso lo spazio museale "Futuro Antico"**, dove sono raccolti dipinti, tessuti, ceramiche, manoscritti e opere d'arte contemporanea che testimoniano lo scorrere delle 26 generazioni di "vinattieri" della dinastia Antinori.

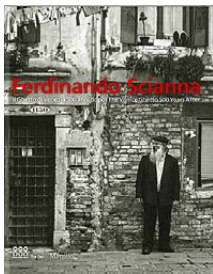
info

Cantina Antinori
Bargino-San Casciano in Val di Pesa (Firenze), via Cassia per Siena 133, 055/235.97.00; www. antinorichianticlassico.it
Per arrivare: uscita Bargino sulla superstrada Firenze-Siena; dal borgo si seguono le indicazioni.
Visite e degustazioni: tutti i giorni, su prenotazione, visita guidata di un'ora e mezza con assaggio di 3 calici e visione del filmato "Gli Antinori, vinattieri dal 1385", omaggio della regista Cinzia TH Torrini. Costo: 25 €. La cantina ha anche un rinomato ristorante, Rinuccio 1180, che prende il nome dal capostipite della casata.

In alto: la scala elicoidale all'esterno della Cantina Antinori nel Chianti fiorentino. **Foto piccola al centro:** la famiglia Antinori; da sinistra Albiera, Piero, Allegra e Alessia. **Qui sopra:** la barricaia e le sale di degustazione.

IL VINO

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2012

L'etichetta veleggia verso i 90 anni ma ancora mostra la modernità dell'intuizione di un Chianti da invecchiamento, creato dal marchese Niccolò nel 1928. Sangiovese al 90% con un 10% di Cabernet, dopo una parentesi nel nuovo millennio di innesto di piccole percentuali di Merlot e Syrah il Villa Antinori è tornato alle origini con il suo colore rosso rubino carico in cui all'olfattivo spiccano note di ciliegia e frutti rossi e *nuances* speziate di cannella e cardamomo. In bocca la spalla acida del Sangiovese si associa a una rotondità d'impatto dovuta ai levigati tannini che si schiudono in un finale fruttato. È affinato in botte (60%) e barrique (40%) per 12 mesi prima di essere imbottigliato, in 500 mila esemplari, a 20 € l'uno. Da abbinare alla fiorentina o al cinghiale in umido.

★ **Ferdinando Scianna. Il Ghetto di Venezia 500 anni dopo,**
Marsilio 2016, 97 pagine, 28 €.
Formato: 20,5x25,5 cm

RITRATTO DI CITTÀ

IL GHETTO DI SCIANNA È SPECCHIO DI VITA

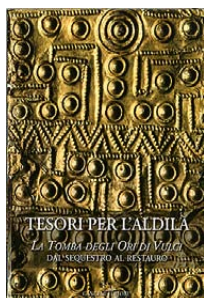
La paura del “diverso” è una dolorosa costante dell’umanità. A rammentarci le sue antiche radici è quest’anno il quinto centenario dell’istituzione del primo ghetto ebraico, quello creato a Venezia nel 1516. Non un felice anniversario, dunque, ma un’occasione importante per rinnovare la riflessione su temi di drammatica attualità quali l’esclusione e la convivenza. Per onorare questa storica ricorrenza, la Fondazione di Venezia ha commissionato a **uno dei più grandi fotografi italiani, Ferdinando Scianna**, un reportage sul ghetto, sul vissuto contemporaneo di questo luogo-simbolo carico di storia.

Gli sguardi di Scianna si sono concretizzati in molti scatti, 44 dei quali sono in mostra alla veneziana Casa dei Tre Oci (info a pagina 58) e sono protagonisti di questo **importante libro-catalogo che racconta con straordinario nitore visivo un presente da cui continuamente affiorano tracce del passato**. Scianna ha ritratto un quartiere vivo, immerso nella quotidianità cittadina, con le botteghe degli artigiani e i bambini che giocano, dove le antiche tradizioni ebraiche sono intensa, vitale attualità *(sopra,* Il campo del Ghetto Nuovo*; sotto,* Insegnamento del rabbino nel Midrash Luzzatto dentro la sinagoga Levantina*)*.

PAESAGGI

FRAMMENTI DI PARADISO

«Non ho parole per descrivere la bellezza del mondo», scrive Tiziano Fratus nell’introduzione. Eppure di parole per narrare il fascino dei giardini italiani ne ha trovate molte, tante da condurre il lettore in **un lungo, avvincente viaggio su e giù per la Penisola tra i paesaggi naturali progettati dall’uomo** per ritrovare un frammento di paradiso terrestre. Infaticabile “cercatore d’alberi”, scrittore, poeta e naturalista, Fratus ha all’attivo una bibliografia cospicua dedicata all’orizzonte privilegiato della sua indagine: la ricerca del senso e della bellezza dell’esistenza in un ramo, nella frattura di una corteccia, nel poderoso svettare di un albero ultracentenario.
In questo nuovo libro ci invita a scoprire il mutevole equilibrio di natura e artificio in una ventina di parchi e giardini, dalle regge di Monza e Caserta ai più raccolti orizzonti di Villa d’Este a Tivoli e di La Mortella a Ischia, dai terrazzamenti di Villa Carlotta, sul lago di Como, agli antichi faggi sul Monte Cimino.

★ **L’Italia è un giardino. Passeggiate tra natura selvaggia e geometrie neoclassiche,**
di Tiziano Fratus,
Editori Laterza 2016,
236 pagine, 18 €.
Formato: 14x21 cm

★ **Tesori per l'aldilà. La Tomba degli Ori di Vulci dal sequestro al restauro,** a cura di Barbara Davidde Petriaggi e Simona Carosi, Gangemi Editore 2016, 95 pagine, 20 €. Formato: 21x29 cm

ARCHEOLOGIA
ELEGANZA ETRUSCA

È dedicato all'archeologia il diciottesimo volume della collana "Interventi d'Arte sull'Arte" della Fondazione Paola Droghetti. Come tutti i precedenti, suggella il percorso che porta ogni anno la onlus a sostenere il restauro di un'opera di proprietà pubblica, affidandolo attraverso borse di studio a neodiplomati della scuola dell'Istituto Superiore per la Conservazione e il Restauro di Roma. L'intervento, documentato nelle pagine da testi di carattere scientifico, ma di ampia leggibilità, e da un cospicuo apparato di immagini, ha riguardato le **oreficerie di uno ricco corredo funerario etrusco, probabilmente appartenuto a una nobile donna dei primi decenni del VII secolo avanti Cristo**. Gli splendidi oggetti, fibule, pendenti, grani da collana, anelli, lamine, un bracciale, sono stati sequestrati dai Carabinieri nel 1962 ad alcuni trafficanti e provengono da una tomba della necropoli della Polledrara, presso Vulci (Viterbo). La loro fattura racconta l'affascinante storia della crescente importanza della civiltà etrusca nel Mediterraneo, ricca di contatti con il mondo greco e orientale.

La guida

I CONSIGLI DEL CONCIERGE

★ **Mandarin Oriental Milan City Guidebook 2017,** Gruppo Editoriale 2016, 240 pagine, 15 €.

Sono tanti i suggerimenti su cosa fare e vedere a Milano che lo staff dell'hotel Mandarin Oriental (5 stelle in centro) dà quotidianamente agli ospiti. Consigli molto apprezzati, ora riuniti in questa elegante guida, disponibile solo in inglese. **L'intero ricavato delle vendite sarà devoluto al Fai** (Fondo Ambiente Italiano).

OCCASIONI

Testi di **Pietro Cozzi** e **Lara Leovino**

PALERMO, CEFALÙ E MONREALE SETTE GIORNI A QUATTRO STELLE

Sicilia arabo-normanna

Itinerario di grande fascino nel nord-ovest dell'isola, fra arte e gastronomia. E uno sconto speciale per i lettori

Paesaggi di rara bellezza e un patrimonio artistico vastissimo: la Sicilia affascina i visitatori in tutte le stagioni. Sull'isola sembra sempre ci siano nuovi tesori e storie da conoscere. Fino al 6 dicembre, **Imperatore Travel** propone un itinerario alla scoperta di **Palermo**, **Cefalù** *(nella foto sopra, il duomo)* e **Monreale**. Il tour si concentra sulle testimonianze lasciate dagli Arabi e dai Normanni nelle tre città, con visite guidate ai monumenti e degustazioni gastronomiche. **Sette notti** in hotel a 4 stelle, **pensione completa**, bus e accompagnatore da **705 € a persona.** Per i lettori di *Bell'Italia* uno speciale sconto del 10 per cento. **INFO: www.imperatore.it**

SASSUOLO (Modena) "IL NETTARE DEGLI DEI" ALLE TERME

BENESSERE FRA LE COLLINE MODENESI

Le **Terme della Salvarola** *(foto)*, uno dei centri termali più noti dell'Emilia Romagna, offre in autunno il suo pacchetto "Il nettare degli dei": **due notti** con colazione nell'hotel 4 stelle delle Terme, 3 giorni nella **spa di 2.300 metri quadri**, uno scrub al sale rosa e chicchi d'uva e un **massaggio** con crema all'olio di vinaccioli a **229 € a persona. INFO: www. termemiliaromagna.it**

LOW-COST DI QUALITÀ

FERRARA NOTTE CON LA BACCHETTA MAGICA

INCANTESIMO D'AUTUNNO

Sabato 26 e domenica 27 novembre torna il fascino di **Novembre Magico** nella città estense. Spettacoli al Teatro Comunale *(foto sopra)* e in altre location animano il centro storico. Il **Consorzio Visit Ferrara** propone un'offerta speciale per chi ama i giochi di prestigio: una notte con colazione, uno **spettacolo serale** di magia, visita guidata alla città, cena a tema, a partire da **105 € a persona o da 276 € per una famiglia** di 3 persone in camera tripla**. INFO: www.visitferrara.eu**

REGGIO EMILIA WEEKEND D'ARTE

SOGGIORNO LIBERTY IN CITTÀ

"Liberty in Italia. Artisti alla ricerca del moderno" è il titolo della nuova mostra in programma a **Palazzo Magnani** dal 5 novembre al 14 febbraio. In occasione della rassegna, l'**Hotel Mercure Astoria**, 4 stelle in pieno centro, propone tariffe weekend molto vantaggiose a partire da **69 € in doppia con colazione. INFO: www.mercurehotelastoria.com**

LEVICO TERME (Trento) FRA LAGO E MONTAGNE

Ospitalità in Valsugana dal 1892

Storico albergo della valle con belle stanze vista lago, il tre stelle **Eden** è il luogo ideale per immergersi in **raffinate atmosfere d'antan** *(foto sotto)* e godere della sua area wellness. **Due notti in mezza pensione** con uso della spa dotata di piscina e sauna: **140 € a persona. INFO: www.eden-hotel.com**

L'AQUILA Santa Maria di Collemaggio

VERSO LA RINASCITA

Il terremoto del 2009 ha colpito duramente la splendida basilica del capoluogo abruzzese. Siamo entrati nel monumento per documentare il complesso restauro finanziato da Eni che si concluderà a fine 2017

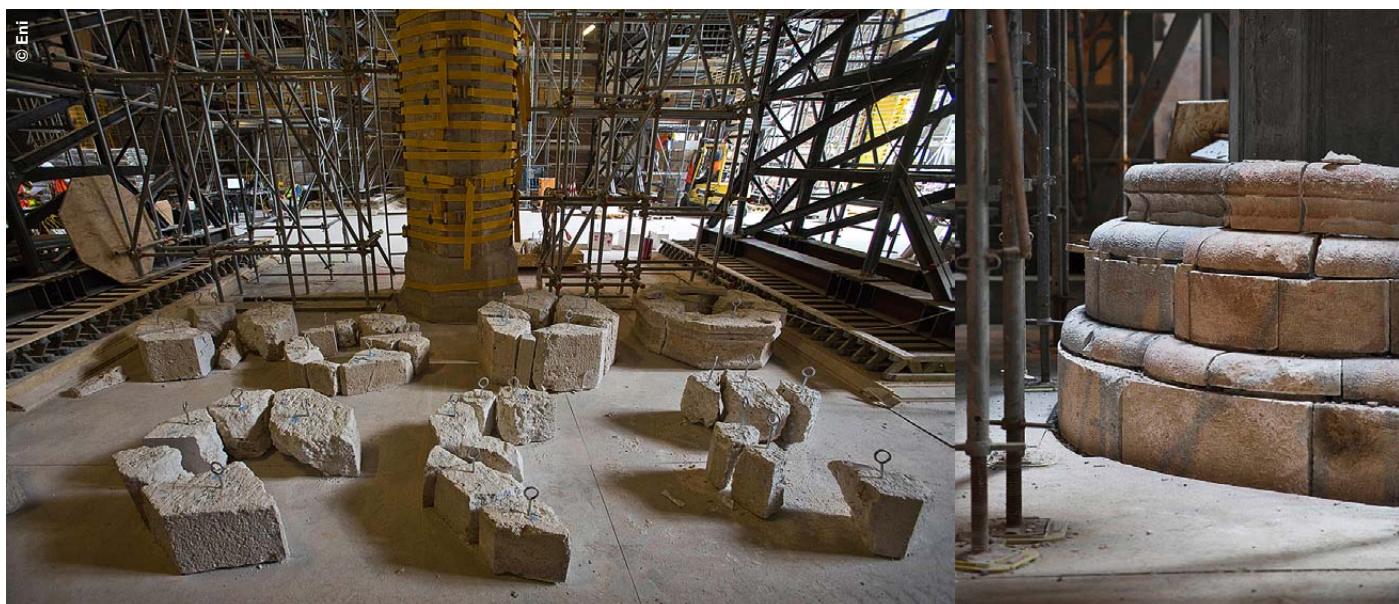
TESTI **Sandra Fiore**

La splendida facciata trecentesca della basilica di Collemaggio, preceduta dalla recinzione del cantiere di restauro. Il prospetto ha retto bene alla violenza del sisma.

© Eni

In collaborazione con Eni

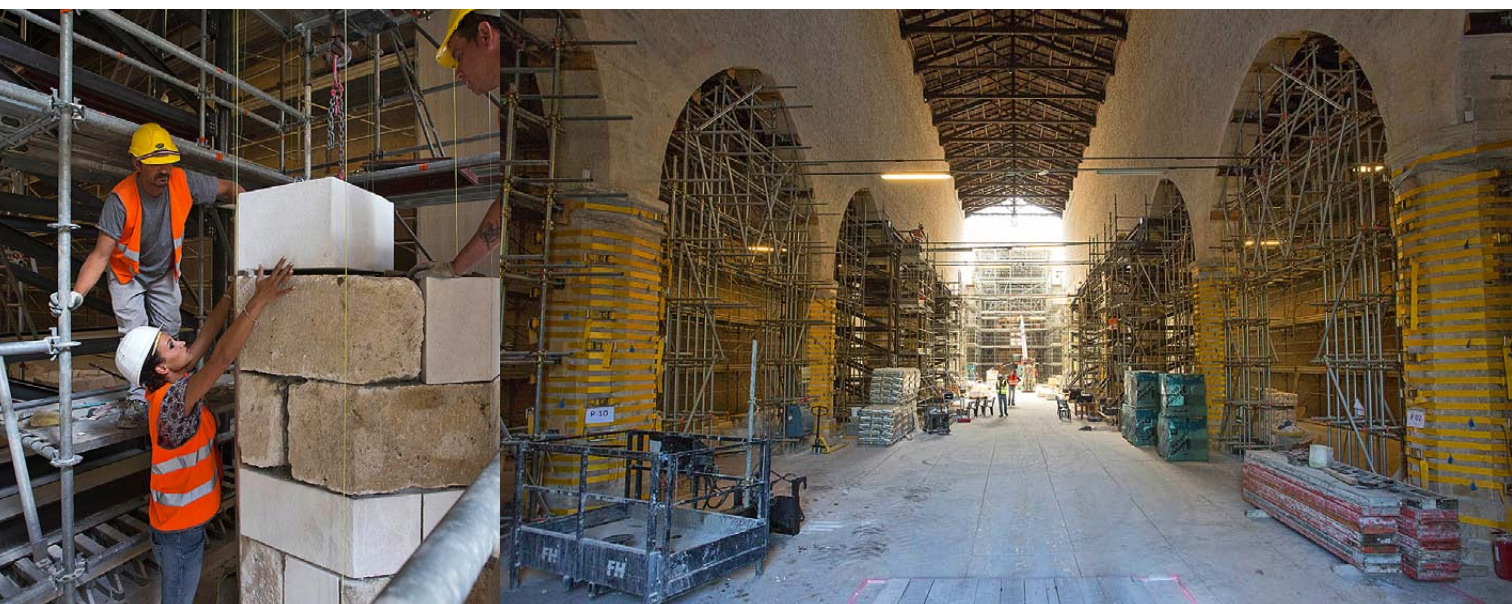
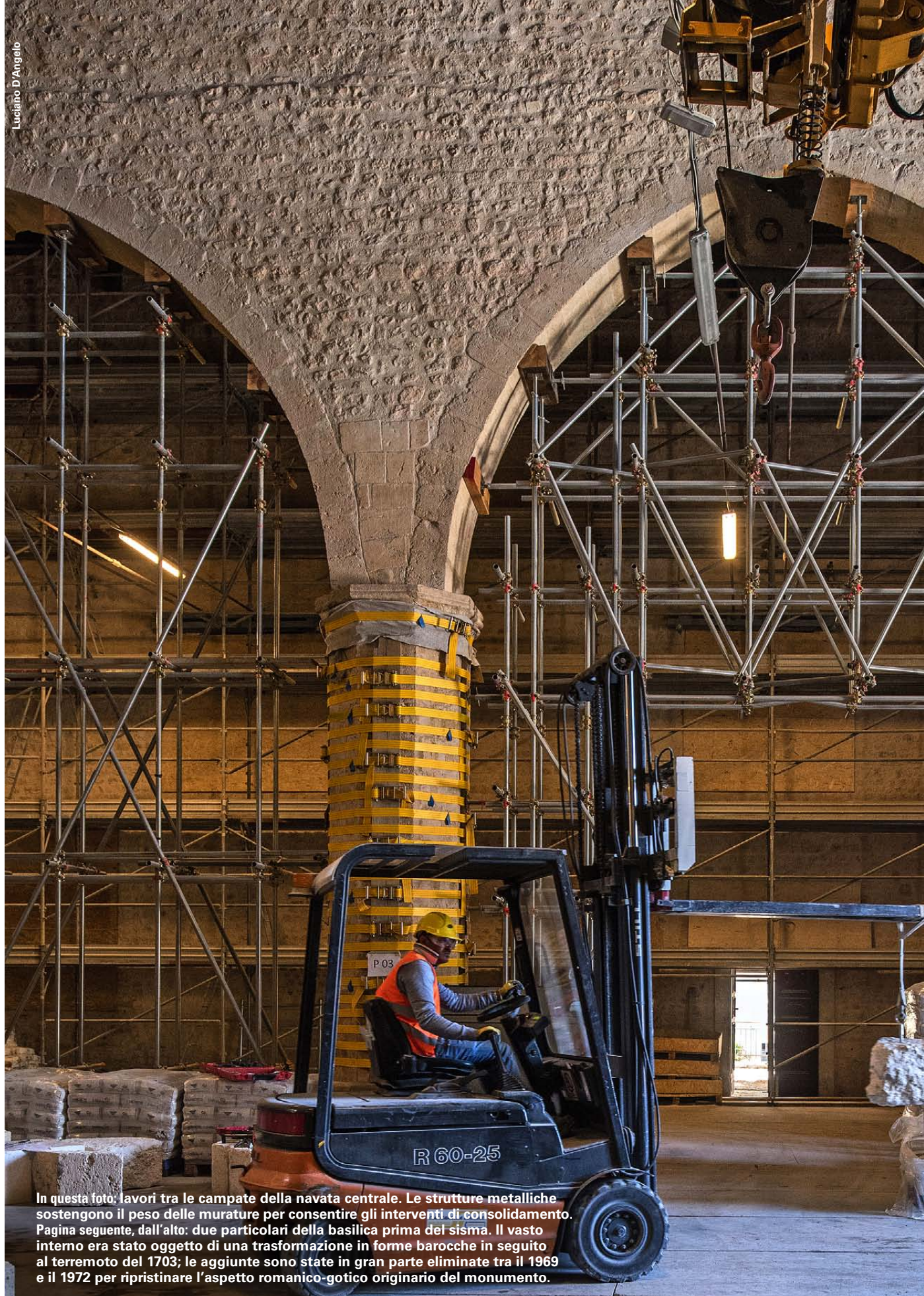
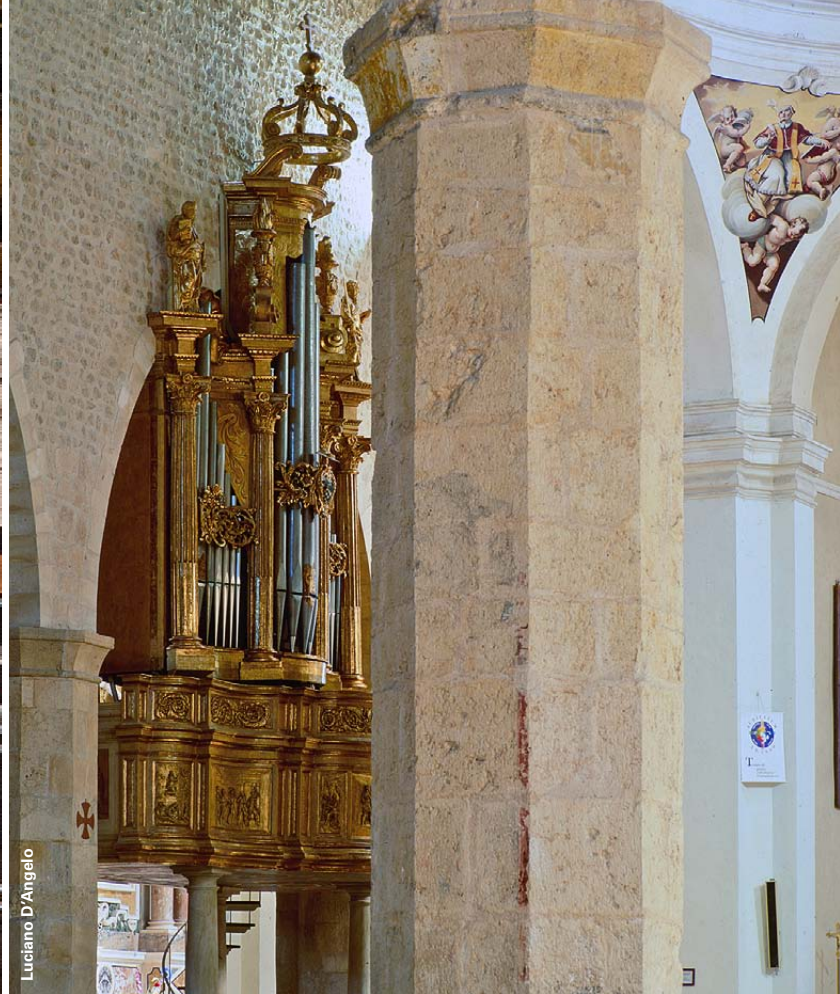
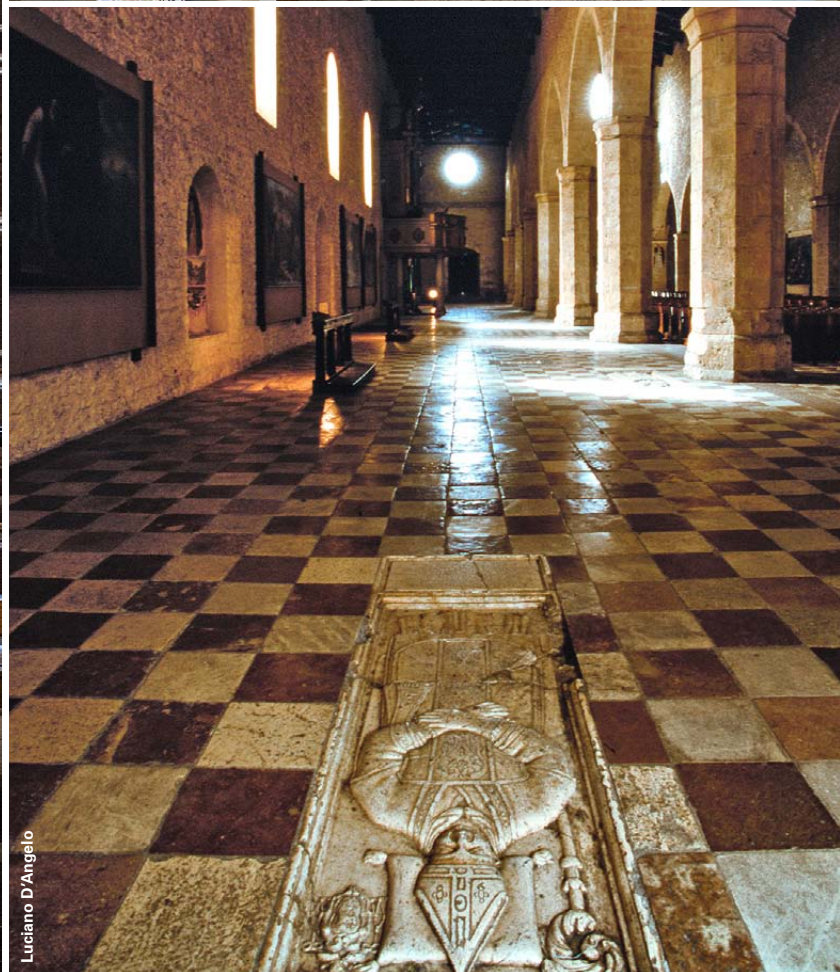
Pietra dopo pietra, il recupero dei grandi pilastri ottagonali

© Eni

A sinistra: l'interno della basilica prima del terremoto del 2009. Il sisma ha provocato il crollo della cupola, delle volte del transetto, dell'arco trionfale e dei grandi pilieri che li sostenevano. Gravi lesioni hanno interessato la zona absidale e i pilastri delle navate. **Foto in basso, da sinistra:** tre immagini degli interventi sui pilastri delle navate e sui pilieri del transetto. I pilastri vengono recuperati sostituendo i conci danneggiati con nuovo materiale lapideo, che sarà uniformato cromaticamente a quello antico; veduta della navata centrale con il cantiere di restauro.

Sulle cartoline, nei libri di scuola, in televisione abbiamo imparato a riconoscere la basilica di Santa Maria di Collemaggio dell'Aquila dalla sua inconfondibile facciata, databile al XIV secolo: un'elegante tessitura di pietre bianche e rosa disposte a trapunto di croci. Tanta bellezza ha rischiato di scomparire il 6 aprile 2009 a causa del terremoto che ha sconvolto la città e il suo territorio.

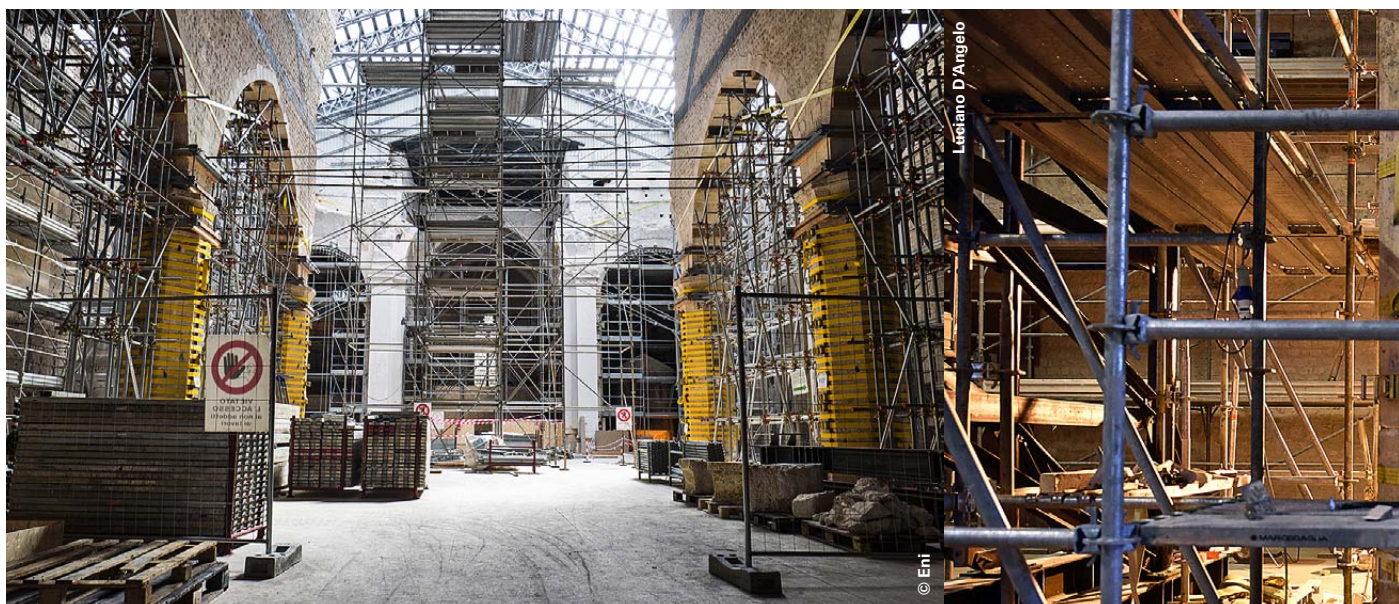
La storia del sacro edificio fondato nel 1287 da Pietro del Morrone, monaco eremita qui incoronato papa nel 1294 con il nome di Celestino V, è costellata dalle ferite inferte dai terremoti. L'ultimo ha colpito in particolare l'area del transetto e del coro; ma ora questo gioiello architettonico si avvia a ritrovare il perduto splendore grazie al progetto di restauro finanziato da Eni. La grande azienda italiana che opera nel mondo, attiva nel settore dell'energia, ha anche messo a disposizione sia le proprie competenze di project management per la migliore gestione ed efficienza del progetto, sia l'applicazione nel cantiere dei propri elevati standard di sicurezza. «I pilieri, i grossi pilastri che sorreggevano l'arco trionfale, si sono sbriciolati all'impatto con l'onda sismica, sono così crollati la parete soprastante, il transetto, le volte e i delicati decori a stucco barocchi», spiega l'architetto Alessandra Vittorini, direttore della Soprintendenza archeologica, belle arti e paesaggio dell'Aquila e dei Comuni del Cratere, che ci accompagna nella visita del cantiere. È stato un vero miracolo se le spoglie di San Pietro Celestino sono rimaste indenni, custodite all'interno del mausoleo marmoreo eretto nel 1517 nell'abside destra.

Chi arriva davanti alla basilica, appena fuori dal centro storico, fatica a immaginare l'imponenza del cantiere attivo tra le sue mura. Il celebre prospetto è rimasto intatto, grazie al consolidamento eseguito per il Giubileo del 2000 e, forse, anche per la presenza di un ponteggio. Sulla recinzione intorno alla facciata è illustrato il progetto di restauro nato dal protocollo d'intesa "Ripartire da Collemaggio", firmato nel 2012 da Eni, sponsor e partner del progetto, e Comune dell'Aquila, proprietario dell'edificio. È qui che, alla fine di agosto di ogni anno, viene esposta alla devozione dei fedeli la Bolla del Perdono, il documento con cui Celestino V ha istituito l'indulgenza plenaria per quanti

Luciano D'Angelo

In questa foto: lavori tra le campate della navata centrale. Le strutture metalliche sostengono il peso delle murature per consentire gli interventi di consolidamento. **Pagina seguente, dall'alto:** due particolari della basilica prima del sisma. Il vasto interno era stato oggetto di una trasformazione in forme barocche in seguito al terremoto del 1703; le aggiunte sono state in gran parte eliminate tra il 1969 e il 1972 per ripristinare l'aspetto romanico-gotico originario del monumento.

P 02
Luciano D'Angelo
Luciano D'Angelo

Luciano D'Angelo

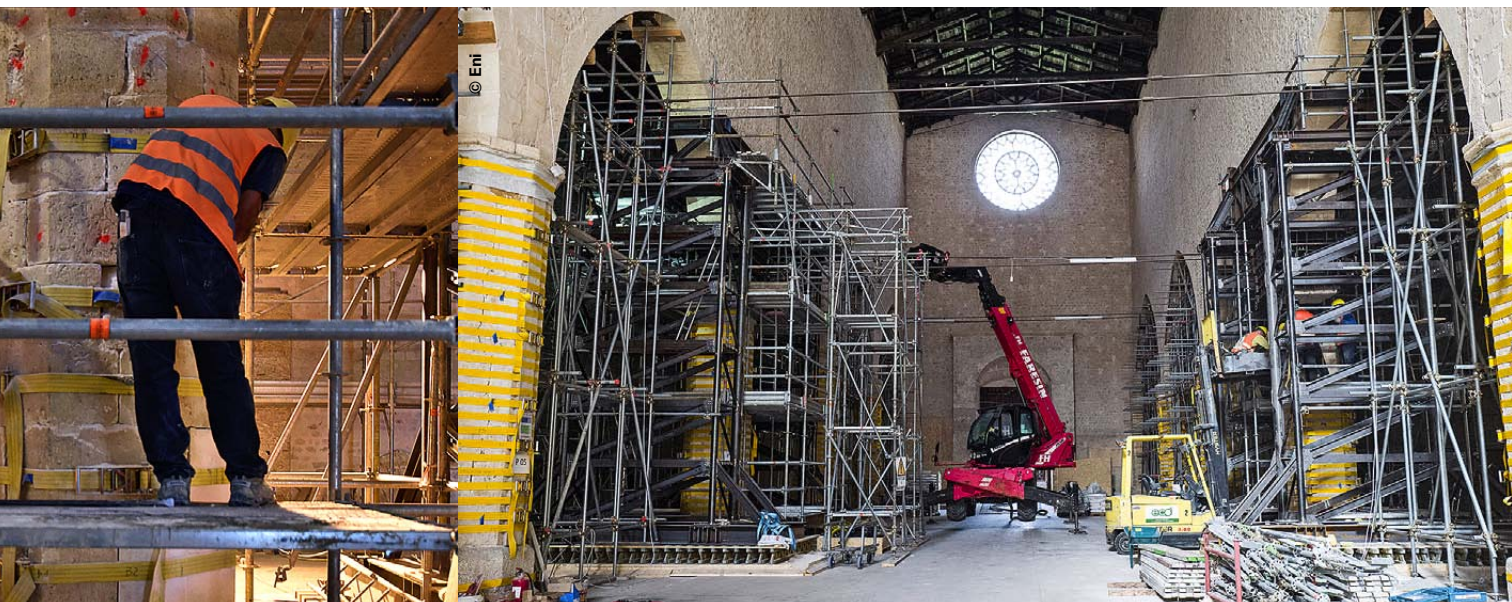
Non ha riportato gravi danni il raffinato sepolcro di papa Celestino V

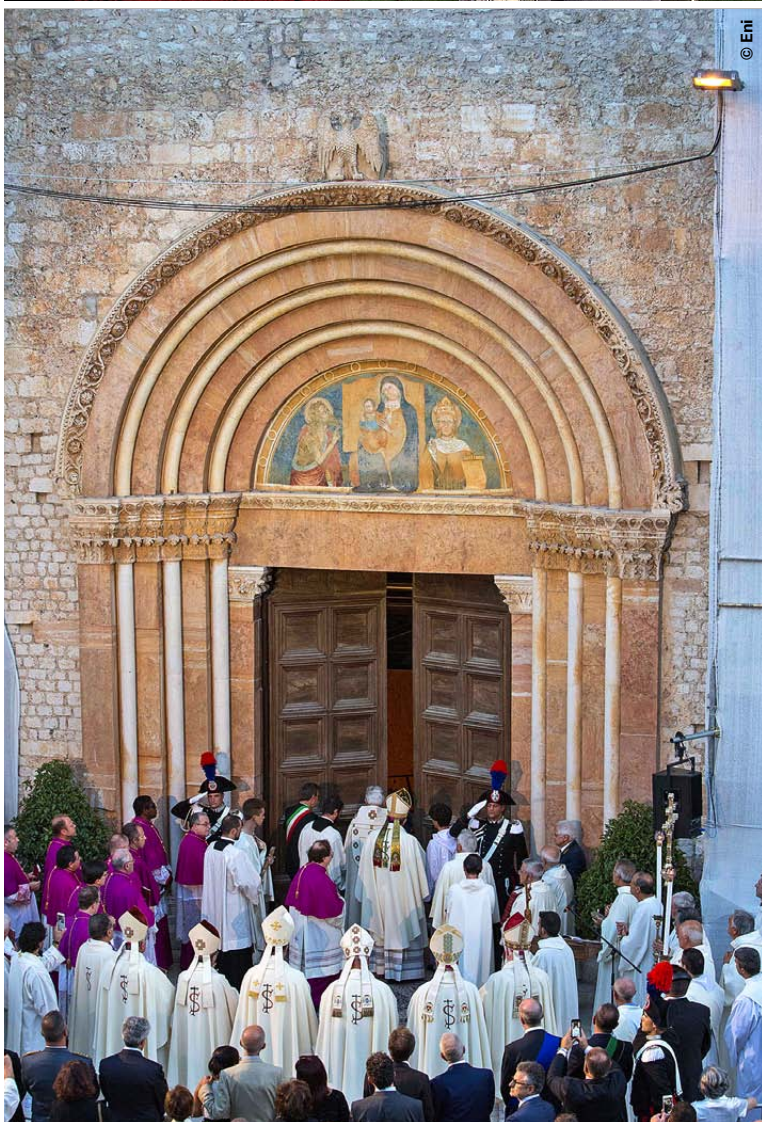
© Eni

Luciano D'Angelo

A sinistra: la navata destra prima del terremoto. Sullo sfondo, il rinascimentale sepolcro di San Pietro Celestino. L'eremita fu incoronato pontefice, con il nome di Celestino V, proprio nella basilica aquilana nel 1294 e abdicò dopo cinque mesi. La tomba ha resistito al sisma, ma le spoglie del santo sono per ora conservate nella chiesa aquilana di San Giuseppe Artigiano. **In basso, da sinistra:** interventi nella zona del transetto (la più danneggiata), sulle colonne e nella navata centrale, qui inquadrata verso la controfacciata della basilica.

attraversino la Porta Santa della basilica dai vespri del 28 a quelli del 29 agosto: il primo Giubileo della storia. Il cantiere non ha impedito l'annuale rievocazione dell'evento, la Perdonanza, seppure in un'area limitata della chiesa.

VASTO INTERVENTO CORALE PER SALVARE UN SIMBOLO

Varcata la soglia, l'impatto visivo è forte. I riflessi della pietra bianca lasciano il posto al baluginio dei tubi d'acciaio dei ponteggi che dominano lo spazio interno. Frammenti di pietre e rocchi di pilastri, accuratamente numerati, giacciono a terra su una protezione che preserva l'antico pavimento. Sul transetto e sul coro una copertura trasparente ha preso il posto della cupola distrutta. «Lesioni si registrano anche nella parte absidale, nei pilastri e nelle murature» spiega l'architetto Vittorini. Tecnici e ingegneri con elmetti gialli si muovono con sicurezza nel vasto cantiere. Fuori si tagliano i nuovi conci di pietra da sostituire a quelli lesionati.
I lavori, iniziati alla fine del 2015, sono stati preceduti da una fase di ricerca e documentazione svolta da un team interdisciplinare allo scopo di acquisire dati storici, artistici, geologici, diagnostici e tecnici utili alla realizzazione del progetto esecutivo. Il restauro sostenuto da Eni, che cura anche la supervisione delle opere, vede coinvolti per la progettazione la Soprintendenza ai beni architettonici e paesaggistici d'Abruzzo, il Politecnico di Milano, la Sapienza di Roma, l'Università degli Studi dell'Aquila. La direzione dei lavori è affidata alla Soprintendenza. Obiettivo è il consolidamento, il miglioramento sismico e la messa in sicurezza del monumento; gli interventi di restauro sono limitati al minimo, lasciando inalterate, ove possibile, le parti originali. **La riconsegna del monumento alla città è prevista per la fine del 2017**.
«Un restauro non facile per una basilica che ha subito numerosi rifacimenti, dovuti al prestigio acquisito, alle calamità e ai cambiamenti di gusto», prosegue Vittorini, «come quello che all'indomani del sisma del 1703 causò il rinnovamento in chiave barocca dell'antica fabbrica». Il sisma del 1915 fece crollare la parte sommitale della facciata, nel lato sinistro, quello del 1958 lesionò la cupola, ricostruita in cemento armato negli anni 60. Infine, tra il 1969 e il 1972, l'apparato decorativo

Gabriele Croppi

© Eni

In alto: le figure principali del corteo della Bolla che apre la Perdonanza Celestiniana, la cerimonia che rinnova l'indulgenza concessa da papa Celestino V (1294) ai fedeli che entrano nella basilica tra il 28 e il 29 agosto (qui una delle edizioni precedenti il sisma). **Sopra:** l'apertura della Porta Santa in occasione della Perdonanza del 2016. Il terremoto del 2009 non ha interrotto la celebrazione del "Giubileo" aquilano.

Il solenne rito della Perdonanza si rinnova da oltre sette secoli

barocco delle navate venne smantellato per recuperare l'aspetto medievale.
Le criticità strutturali sono affrontate con tecniche che richiedono molta cura, come gli interventi di "scuci-cuci" sui pilastri che prevedono l'asportazione e la sostituzione di un concio lesionato con uno nuovo. I materiali provengono da una vicina cava di pietra e sono simili per resistenza meccanica e per colore a quelli antichi. Alla fine i toni differenti delle pietre verranno resi esteticamente accettabili. **Sembrano spariti, come per magia, alcuni pilastri sottoposti allo smontaggio**: capitelli, basi e in mezzo nulla. Questo grazie a «un sistema – costituito da un castello di sostegno ed elementi d'ammorsamento – che garantisce la sospensione provvisionale degli archi di navata e permette di scaricare la colonna, consentendo successivamente le fasi di smontaggio e rimontaggio della stessa», spiegano i tecnici di Eni. Maglie metalliche rinforzano le murature, e uno strato sottile di legno lamellare, in grado di rispondere alle sollecitazioni sismiche, verrà posto sulla navata.

ANCHE DIPINTI E AFFRESCHI ATTENDONO UN RISCATTO

Notevoli sono gli arredi e le opere d'arte che ornano la basilica e che aspettano di essere di nuovo godibili. Alcuni rimasti quasi indenni, come gli affreschi trecenteschi e quattrocenteschi, le tele seicentesche di Carl Ruther. Si è potuto restaurare la *Madonna con Bambino* in terracotta policroma del XVI secolo ora al Munda, il Museo Nazionale d'Abruzzo di L'Aquila, mentre sono andati distrutti l'organo a canne seicentesco e una delle due tele di Nicola Malinconico, pittore che visse a cavallo tra Sei e Settecento. «Eni, grazie al suo contributo, consentirà al capoluogo d'Abruzzo di poter riavere il suo luogo di culto certamente più amato», ha dichiarato Pietro Di Stefano, Assessore alla Ricostruzione del Comune di L'Aquila. Nel frattempo, un "diario" sul sito web *ungiornoacollemaggio.it* permette di condividere ricordi e immagini legati alla basilica che sta rinascendo.

Nel prossimo numero
Bell'Italia dicembre

LOMBARDIA MILANO

LE CIVILTÀ DEL MONDO OSPITI AL MUDEC-MUSEO DELLE CULTURE

PIEMONTE VAL VIGEZZO

UN PARADISO PER LO SCI DI FONDO TRA LE MONTAGNE DELL'OSSOLA

il weekend

EMILIA-ROMAGNA FERRARA

NATALE NELLA CITTÀ DEGLI ESTENSI

Una festa di luci e presepi tra strade e piazze del centro rinascimentale

da non perdere

CALENDARIO 2017 DI BELL'ITALIA

Un anno con le straordinarie foto dei paesaggi più belli

Solo 2 € in più per chi lo acquista in edicola; gratis per gli abbonati con il numero di dicembre

CERTIFICATO DI ABBONAMENTO A BELL'ITALIA

Sì, sottoscrivo un abbonamento alla rivista **Bell'Italia** e scelgo la seguente formula:

		ITALIA	ESTERO
1)	❒ PER 1 ANNO (12 numeri) **con sconto**	€ 36,00	€ 74,00
2)	❒ PER 2 ANNI (24 numeri) **con sconto**	€ 65,00	€ 121,00

INVIO L'IMPORTO CON: ❒ assegno bancario non trasferibile allegato intestato a Cairo Editore

N. .... Banca ....

❒ versamento sul c/c postale n. 43459346 intestato a Cairo Editore di cui allego ricevuta (indicare sul davanti la causale)

❒ carta di credito: ❒ Visa ❒ American Express ❒ CartaSi

N. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Scadenza |_|_|_|_| Data .... Firma...

Cognome .... Nome..

Via .... N. .... Cap .... Città .... Prov. ....

Telefono.. E-mail (facoltativo) ....

Offerta valida fino al 30-9-2017. Cedola fotocopiabile

Informativa sulla privacy – Trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgsl. 196/03 Informiamo che la compilazione di questa cedola autorizza Cairo Editore S.p.A. in qualità di Titolare del trattamento a dare seguito alla sua richiesta. Con riferimento ai dati conferiti per la sottoscrizione dell'abbonamento, I suoi dati saranno trattati da Cairo Editore S.p.A. nonché dalle società con essa in rapporto di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 c.c. - Solo con il suo esplicito consenso da esprimere barrando le caselle riportate in calce, i suoi dati verranno utilizzati dal titolare del trattamento per le seguenti finalità: 1) Finalità di indagini di mercato e analisi di tipo statistico anche al fine di migliorare la qualità dei servizi erogati, marketing diretto, attività promozionali, offerte commerciali anche nell'interesse di terzi; 2) Finalità connesse alla comunicazione dei suoi dati personali a proprie aziende partner per propri utilizzi aventi le medesime finalità di cui al suddetto punto 1). Consenso al trattamento dati per le finalità e con le modalità indicate nell'informativa.

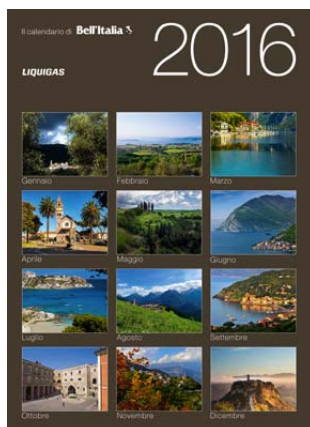
Vi autorizzo alla comunicazione dei miei dati per ricevere informazioni promozionali da parte di Cairo Editore S.p.A. come indicate al punto 1 dell'informativa ❑ autorizzo ❑ non autorizzo

Vi autorizzo alla comunicazione dei miei dati per ricevere informazioni promozionali da parte di soggetti terzi come indicato al punto 2 dell'informativa ❑ autorizzo ❑ non autorizzo

Abbonamenti via Internet: www.miabbono.com Mail: abbonamenti@cairoeditore.it

Per sottoscrivere l'abbonamento a Bell'Italia, inviare questo tagliando o una fotocopia in busta chiusa a:
Bell'Italia - Cairo Editore - Servizio Abbonamenti - Corso Magenta 55 - 20123 Milano.
Per i suoi ordini con carta di credito, può inviare via fax al n. 02/460869.
Con l'abbonamento è prevista l'iscrizione gratuita al Club degli Abbonati.
Nel caso di abbonamento-dono aggiungere al tagliando i dati completi del donatore.

CLUB DEGLI ABBONATI

Una copia euro 4,00. Arretrati euro 8,00. Cofanetto in fabroleen per raccolta semestrale euro 10,25. Inviare l'importo con un assegno bancario oppure versarlo sul conto corrente postale n. 43459346 intestato a Cairo Editore, corso Magenta 55, 20123 Milano. Carte di credito: Visa, American Express, CartaSi.

TRENTINO: IL BORGO DEI MURALES NELL'ANTICA TERRA DEI CIMBRI

A circa mezz'ora d'auto da Trento, **Guardia di Folgaria** *(sopra, nella foto di Albert Ceolan)*, protagonista del mese di novembre sul calendario *Bell'Italia 2016*, merita una gita alla scoperta delle bellezze e delle tradizioni dell'**Alpe Cimbra**. Ci troviamo a 875 metri di quota e a 9 chilometri dal capoluogo Folgaria, nel cuore di un altopiano che tra il X e il XIII secolo fu colonizzato da popolazioni di origine bavarese, impiegate dai signori locali come boscaioli. La cultura e le tradizioni dei **Cimbri** sono ancora ben radicate in queste terre di prati e boschi, a partire dalla lingua. A Guardia, che deve il nome al periodo in cui era avamposto "a guardia" di **castel Beseno**, dominante la valle dell'Adige, l'attrazione principale sono le decine di murales che decorano i muri della case. In questo **"paese dipinto"**, che conta poche decine di abitanti, **Liquigas** è presente con il Progetto Reti Canalizzate fin dal 1997, quando il GPL ha cominciato a sostituire la legna come combustibile: dal serbatoio, a monte dell'abitato, si sviluppa una capillare rete di tubazioni. L'itinerario in questa "galleria d'arte all'aperto" parte dalla bella fontana in marmo chiaro e tocca anche la casa-museo dell'artista locale **Cirillo Grott**. Un patrimonio di pittura murale che nasce nel 1988 e si arricchisce di anno in anno grazie alle rassegne a tema ospitate a Guardia. I coloratissimi soggetti vanno dai paesaggi naturali alle battaglie medievali, dai personaggi locali alle **scene della quotidianità contadina**, come la mietitura e i falò. Nel periodo natalizio si aggiungono i piccoli presepi, allestiti ovunque: tra le cataste di legna, sotto i porticati, sugli scalini, dentro una fontana, nella nicchia di un muro, in una botte intagliata...
Per chi ama camminare, il sentiero che da Guardia porta fino a Folgaria raggiunge dopo 15 minuti, snodandosi nella foresta della Gòn, la bella **cascata dell'Hofentòl**, ghiacciata d'inverno.
Per chi invece preferisce gli sport invernali, a pochi minuti c'è la Ski Area Alpe Cimbra, che offre più di **50 piste da discesa** per un totale di oltre 100 chilometri di tracciati, divisi tra lo Ski Center Lavarone e la Ski Area Folgaria. Ma la disciplina tradizionale in questa zona è lo **sci di fondo**, che si pratica all'Alpe di Folgaria-Passo Coe, al centro fondo Forte Cherle e a Millegrobbe. Info: www.alpecimbra.it

IL PROGETTO RETI CANALIZZATE IN CIFRE

1997 l'anno di attivazione della rete Liquigas nel territorio di Guardia di Folgaria **74** gli abitanti di Guardia di Folgaria **37** il numero di utenti della rete canalizzata **885 m** la lunghezza dell'impianto generale **1 ora** il tempo massimo di intervento del manutentore in caso di necessità **6** i comuni con reti canalizzate in Trentino **14,187 km** la lunghezza complessiva delle reti canalizzate in Trentino

TREVISO

Viaggio nella splendida Marca Gioiosa, alla scoperta di grandi vini e grandi sapori

Le mura di Castelfranco

Il Tempio Canoviano a Possagno

Le colline del Prosecco

La terra trevigiana saprà conquistarvi con la sua materna bellezza: morbide colline, amene pianure solcate da placidi fiumi, ville palladiane, antiche case rurali trasformate in B&B e poi luoghi fantastici, dalla splendida Treviso a Castelfranco, dalla Possagno del Canova alla dolcezza di Asolo… Un paesaggio che ispira pace e tranquillità e il desiderio di conoscerla da vicino, a partire dai suoi sapori, protagonisti di una cucina esaltata da sapienti ristoratori con prodotti di alta qualità: ortaggi biologici, lieviti madre, ottimi formaggi e straordinari vini, primo fra tutti il Prosecco DOCG, autentica opera d’arte di capaci viticoltori.

ODEON ALLA COLONNA (foto 1)

Dove la Treviso medievale è più suggestiva, affacciato sulle acque del Cagnan Grande con i mulini e il ponte di San Francesco, il **Ristorante Enoteca Odeon alla Colonna** offre le atmosfere ideali per feste, eventi, cerimonie e serate di musica e teatro. Qui, sotto un portico riccamente affrescato in Vicolo Rinaldi 3 a Treviso – Tel. 0422 541012 – www.odeonlacolonna.it, patron Matteo fa rivivere quella gioia di vivere che già nel Settecento animava il famoso conte Tita: menu da buongustai con specialità di carne e pesce, piatti stagionali e prodotti del territorio e una carta dei vini forte di un centinaio di etichette scelte con passione con in primo piano sua maestà il Prosecco.

FRACCARO CAFÈ (foto 2)

In Circonvallazione Ovest 25/27 a Castelfranco Veneto (TV), **Fraccaro Café** - Tel. 0423 1904493 - www.fraccarocafe.it - un ambiente moderno e accogliente in cui gustare i migliori prodotti artigianali con Lievito Madre Fraccaro. Il luogo giusto per le tue pause e per i tuoi eventi aziendali, feste, cerimonie. A disposizione uno Store per un pensiero goloso e una dolce idea regalo per il prossimo Natale!

ALBIO ALIMENTI BIOLOGICI (foto 3)

Albio è una realtà con quasi 30 anni di esperienza nel campo del biologico e biodinamico. Attiva in via Don Luigi Posocco 6 a Vidor (TV) - www.laspigabio.it - Tel. 0423 987767 - produce dal 1988 pasta fresca ripiena con materie prime vegane o vegetariane esclusivamente biologiche. Le sue ricette, di alta qualità e sempre innovative, sono ideali per mangiare sano con gusto.

▲ Un tempo dimora dei Conti di Rovero, oggi **Ca' Roer** offre tre curati appartamenti con cucina e ogni comfort. Qui, immersi nella rilassante cornice di un grande parco, sarete nel cuore del Veneto, fra natura e cultura, vicini ad Asolo e Bassano, al monte Grappa e alla zona del Prosecco.
Via Vallorgana 1
S. Zenone degli Ezzelini (TV)
Cell. 338 6026781
www.caroer.it

▲ In centro, di fronte alle mura, il **Ristorante Pizzeria Galeone d'Oro** è un bel locale con giardino estivo ideale anche per pranzi di lavoro, feste e ricorrenze. Propone cucina tipica veneta, sapori inediti e un centinaio di gustose pizze, da quella al radicchio di Treviso a quella con il pesce.
P.zza Giorgione 74
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 722472
www.galeonedoro.it

▲ Aperta nel 1972, **Galleria Flaviostocco** è da sempre impegnata nel mondo dell'arte moderna e contemporanea. Ogni anno sede di sei mostre personali di alcuni fra i massimi maestri italiani e internazionali nonché di due mostre a tema, dispone anche di studio per restauro e corniceria.
Borgo Pieve 21
Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 495661
www.flaviostocco.it

▲ **Le Zitelle di Ron** è un piccolo, curatissimo B&B dove abitarono la Nana e la Gina, le sorelle "single" mai dimenticate da questa minuscola borgata nel cuore della DOCG Prosecco Superiore. Offre tre deliziose camere e una produzione limitata di ottimo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.
Piazza Mons. A. Dal Zotto 2
Valdobbiadene (TV)
Tel. 347 9780452
www.lezitellediron.it

RISTORANTE DA UGO (foto 4)

Ai piedi delle colline di Valdobbiadene, il **Ristorante Da Ugo** di Via Erizzo 397 a Bigolino (TV) - www.daugo.net - Tel. 0423 980296 - offre il meglio di una tradizione familiare che vive da più generazioni. Qui, accolti e coccolati da Edoardo e Sabrina, potrete gustare un'originale cucina marinara che abbina il pesce fresco con i più genuini prodotti dell'alta marca trevigiana.

LA FARRA (foto 5)

Si trova a Farra di Soligo (TV) in Via San Francesco 44 - Tel. 0438 801242 - www.lafarra.it - nell'area collinare del Conegliano Valdobbiadene, dove i fratelli Nardi coltivano i propri vigneti. **La Farra** interpreta il Prosecco Superiore DOCG come naturale espressione del territorio e della sua eccellenza qualitativa.

FERROWINE (foto 6)

Da un secolo fornitore di vini e bevande a hotel, bar e ristoranti del Trevigiano, nel 2014 Ferro Distribuzione ha aperto **Ferrowine**, l'enoteca più grande d'Europa, tre piani e oltre 1.000 mq. in Via Borgo Padova 101 a Castelfranco Veneto (TV) - www.ferrowine.it - Tel. 0423 494314. Qui, fra aree per vendita e degustazioni guidate, sale conferenze, scuola per bartender e caveau per i vini più prestigiosi, troverete sommelier in grado di consigliarvi nuove strade del gusto e non solo: consulenze, corsi su vino, birra, spiriti e food, incontri con produttori, assaggi nella taste room. Splendide le confezioni regalo: grandi vini d'annata, rari distillati e soluzioni personalizzate.

▲ Antica e accogliente casa in pietra immersa nella zona pregiata del Prosecco DOCG, **Trattoria dalla Marianna** propone piatti della tradizione veneta con pasta e dolci fatti in casa. Nel menu pasta e fasoi, risotto al Prosecco di propria produzione e carni cotte alla brace sul camino in sala.
Via S. Pietro 21/C
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 972616
www.dallamarianna.com

▲ Da generazioni nel cuore della DOCG, i vigneti dell'**Azienda Agricola Follador Francesco** sono lavorati con intelligenza, equilibrio e rispetto del territorio. I risultati sono nelle sue pregiate bottiglie: vino Bianco Frizzante, Prosecco Frizzante DOC Treviso, DOCG Follalba Brut, Extra Dry e Dry Millesimato.
Via Vettorazzi e Bisol 6
Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 900579
www.folladorfrancesco.it

▲ Tradizionale locale montelliano, **Osteria della Vittoria** vi invita a gustare i sapori della tipica cucina trevisana sapientemente aggiornati e rivisti con fantasia. Nel menu piatti di terra e di mare, gustose specialità stagionali e ricca carta dei vini anche biodinamici.
Tel. 0423 621968
Via della Vittoria 4
Volpago del Montello (TV)
www.osteriadellavittoria.it

▲ **Le Colture** è un'azienda agricola con 40 ettari di vigneti nell'area del Valdobbiadene DOCG. Giunti alla terza generazione i fratelli Ruggeri producono vini di pregio che esportano nel mondo. Saranno felici di accoglierVi per una visita nella cantina o presso l'agriturismo B&B tra il Piave e il Montello, per momenti di relax o vacanze "spumeggianti".
Agriturismo Prime Gemme
Via VIII Armata 1/3
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422 885678
www.lecolture.it
www.primegemme.it

7

BISTROT REVOLUTION (foto 7)

Situato a due passi dal centro storico di Conegliano (TV), **Bistrot Revolution** di Piazza Padre Marco d'Aviano 3 - Tel. 0438 369323 - info@ristoranterevolution.it - è un frequentato ritrovo per buongustai capaci di apprezzare una cucina che, pur non dimenticando la tipicità dei piatti ispirati al territorio e la stagionalità delle materie prime, riesce a sorprendere per la continua ricerca di nuovi sapori e abbinamenti. A farne un locale unico sono la professionalità e l'esperienza di Eleonora che, con la sua presenza, ha aggiunto al tutto un esclusivo tocco di classe. Un elegante bistrot per piacevoli momenti in compagnia dove anche vini, birre e cocktails sono di alta qualità.

BORGO ANTICO (foto 8)

Fondata dal signor Marchesin, **Borgo Antico** di Strada delle Spezie 39 a Conegliano (TV) - Tel. 0438 788111 - è oggi gestita dal figlio ed enologo Leonardo. L'azienda, che produce per l'80% un eccellente DOCG Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene, è rinomata anche per i vini Merlot, Cabernet, Chardonnay e per alcuni autoctoni tra cui Marzemino e Verdiso.

8

9

10

VILLA DI MASER (foto 9-10-11)

Fra i massimi capolavori di Andrea Palladio, la **Villa di Maser** è uno scrigno di arte e storia tuttora abitato dai proprietari che qui, nella fiorente azienda agricola, producono pregiati vini esportati in tutto il mondo. Patrimonio dell'Umanità UNESCO, vi attende in Via Barbaro a Maser (TV) - Tel. 0423 923004 - www.villadimaser.it - per affascinarvi con le sue eleganti architetture, le sale affrescate da Paolo Veronese, il Ninfeo con gli stucchi di Alessandro Vittoria. Ma anche per stupirvi con la collezione di carrozze, la cantina storica e il tempietto palladiano e deliziarvi con i suoi vini: i bianchi Manzoni, Chardonnay e Verduzzo, il rosso Carmenere, e gli eccellenti Asolo Prosecco Superiore DOCG e il Maserino Rosso Montello DOCG.

L'entrata dà diritto per un anno a ingressi scontati presso il circuito L'Isola dei Musei: Possagno, Asolo, Villa Emo e Castelfranco.

11

12

13

HOTEL RISTORANTE & SPA LE TERRAZZE (foto 12-13-14)

Progettato dall'archistar Marco Piva, **Le Terrazze Design Hotel Residence** di Via Roma 72/A-B a Villorba (TV) - Tel. 0422 912003 - www.leterrazzehr.it, è pensato per soddisfare ogni esigenza di soggiorno, dalla camera per una notte sino all'appartamento per lunghi periodi. Accogliente, funzionale, offre ambienti di design, colazione a buffet con prodotti biologici e gluten-free, rilassanti atmosfere e tanto verde fra giardini pensili e ampie terrazze digradanti… E non solo: qui troverete un ottimo ristorante per cene gourmet e pizze speciali, un'enoteca con pregiati vini, il meeting centre con 3 sale da 20 a 250 posti, la palestra con macchine Technogym e una splendida SPA per il migliore equilibrio psico-fisico.

14

15

RISTORANTE RAGAZZON (foto 15)

È una cucina stagionale e legata alla tradizione quella proposta dal **Ristorante Ragazzon** di Via Marianne 22 a Faè di Oderzo (TV) - Tel. 0422 853503, storico locale dove la cucina è schietta come il vino prodotto dall'azienda di famiglia. Tra i piatti spettacolari risotti, polli ruspanti, sformati con erbette spontanee, gnocchi, selvaggina, dolci fatti in casa…

AZIENDA AGRICOLA VENTURIN (foto 16)

L'**Azienda Agricola Venturin**, con spaccio in Via Risorgimento 6 a Spresiano (TV) - Tel. 0422 1725234, opera a 360°: coltiva i terreni, alleva mucche da latte e produce eccellenti formaggi a Km 0 molto richiesti da negozi e ristoranti della zona. Evolutasi negli anni e premiata con vari riconoscimenti, ha di recente ottenuto la certificazione di Qualità Verificata.

16

▲ Ristorante e wine bar, l'**Enoteca Ombre Rosse** vi attende in una suggestiva barchessa del '600 per offrirvi non solo i vini della sua prestigiosa cantina ma anche una cucina di grande qualità e freschezza, rinomata per i suoi piatti stagionali fra tradizione e innovazione.
Via Franchetti 78
San Trovaso di Preganziol (TV)
Tel. 0422 490037
www.enotecaombrerosse.it

▲ Immerso in un vasto giardino, **B&B La Ghiandaia** offre la pace della natura fra campi, siepi, vigneti e suggestive vedute sui vicini monti. Con tre camere, salone con caminetto e TV Sat, bella terrazza e Wi-Fi gratuito, serve abbondanti colazioni anche per celiaci e vegetariani.
Via Bredariol 17
S. Biagio di Callalta (TV)
Tel. 347 8899600
www.beblaghiandaia.it

a cura di **Sandra Minute**

scrivete a
lapostadibellitalia@cairoeditore.it
oppure: Bell'Italia,
Corso Magenta 55, 20123 Milano

Un viaggio tra i borghi più belli d'Italia che metterà alla prova la vostra conoscenza del Bel Paese. Riconoscete la località interpretata dalla matita di Matteo Pericoli? Chi invierà la risposta esatta potrà proporre il soggetto per uno dei prossimi numeri

Qualche indizio qua e là...

Il toponimo non potrebbe essere più chiaro di così e svela da subito, ancora prima che il visitatore ci metta piede, la caratteristica forma del borgo, disteso sulla sommità di una piccola altura. Da questo balcone panoramico naturale si gode una vista mozzafiato sulla campagna circostante, un mosaico di vigneti, uliveti, macchia mediterranea e masserie. Un bianco abbagliante di pietra e calce avvolge il centro storico, quieto e armonioso, una distesa di casette dal tetto a punta sulle quali svettano i campanili di numerose chiese.

Il borgo di ottobre era: Cornello dei Tasso (Bergamo)

Minuscola e pittoresca frazione del comune di Camerata Cornello, in val Brembana, dalla struttura medievale intatta. Da qui ha avuto origine la famiglia dei Tasso, che ha detenuto per secoli il monopolio del servizio postale in Europa. *Suggerimento di Nicola Bentoglio, Gorle (Bergamo).*

I primi lettori che hanno indovinato:

Loredana Zaffaroni, *Saronno (Va)*, M.Cristina Ferreri, *Grosseto*, Laura Bonora, *Quartesana (Fe)*, Raffaella Zanin, *Biella.* Il più giovane: Filippo M., 14 anni, *Nuvolera (Bs).* Tra gli abbonati: Giovanni Garavaglia, *Milano*, Mario Mozzicafreddo, *Tolentino (Mc)*, Lidia Colombo, *Busto Arsizio (Va).* Dall'estero: Edith e Karl Sauter, *Zurigo (Svizzera).*

LA NOSTRA QUALITÀ FA STORIA

Fondata nel 1858 a Torino, Baratti & Milano fa parte della storia dolciaria italiana. L'alta qualità dei suoi prodotti ottenne fin dalle origini importanti riconoscimenti, tanto da potersi fregiare dello stemma Sabaudo quale "fornitrice della Casa Reale". Dopo oltre 150 anni è tra le firme italiane più prestigiose nel mondo del cioccolato e della confetteria, le sue creazioni sono raffinatezze esclusive, ricercate e amate.